Conto corrente con la Posta

BULLETTINO

DELLA

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

SERIE QUARTA

Vol. XIV. Udine, Giovedì 27 maggio 1897. Num. 9-10

SOMMARIO

Il *Bullettino* dell'Associazione agr. friul. esce in Udine alla metà ed alla fine di ogni mese.

Contiene gli atti ufficiali della Società, le comunicazioni particolari dei Soci, le notizie campestri e commerciali ed altre interessanti l'economia rurale della provincia.

Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto e ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione.

Ricambia con altri periodici di agricoltura e di scienze affini.

Le persone che non fanno parte della Società possono tuttavia ricevere franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno (gennaio - dicembre) lire *dieci*.

Tutto ciò che risguarda la Redazione sarà bene diretto e consegnato al segretario dell'Associazione, il quale è pure autorizzato a ricevere i versamenti da chiunque ordinati in favore di essa.

Per maggior comodo dei Soci i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia del sig. G. Seitz (Udine, Mercatovecchio, 2).

Redazione presso la sede della Società (Udine, via Rialto).

LIBRI VENDIBILI

presso l'ufficio dell'Associazione agraria friulana

(I prezzi controindicati si intendono per i soli soci dell'Associazione agraria friulana).

Studio intorno ai Forni economici rurali. Il pane e la pellagra in Friuli, 1888 L. 1.50
Appunti di orticoltura e di floricoltura presi alle lezioni del prof. F. Viglietto (dalla r. Scuola normale superiore femminile di Udine — Sezione speciale per l'insegnamento agrario) . . . . „ 0.50
Sunti delle conferenze sul Caseificio tenute in Tolmezzo dal prof. dott. Carlo Besana; raccolte dal dott. T. Zambelli . . . . „ 0.25
Brevi nozioni sulla utilità dell'infossamento dei foraggi e sul modo di fare i silò, scritte dal prof. Domenico Pecile . . . . „ 0.15
Coltura delle barbabietole da zucchero — Norme pratiche di Domenico Pecile „ 0.15
Riassunto delle lezioni popolari di agricoltura tenute in Fagagna dal dott. F. Viglietto:
1. Nozioni generali di agronomia . . . . „ 0.50
2. Norme pratiche intorno alla fabbricazione e conservazione del vino „ 0.25
3. Norme pratiche intorno alla coltura dei bachi ed alla confezione del seme . . . . „ 0.50
4. Norme pratiche per la coltura degli alberi fruttiferi (con 18 tavole) non legato . . . . „ 0.75
legato . . . . „ 1.00
5. La fillossera, istruzione popolare scritta per incarico dell'on. Deputazione provinciale di Udine . . . . „ 0.20
Achille Tellini. I pesci e la pesca d'acqua dolce nel Friuli . . . . „ 0.60
Comboni prof. E. Conferenze sulla distillazione . . . . „ 0.15
Lunardoni dott. A. Gli insetti nocivi alla vite, loro vita, danni e modi per combatterli (con 54 figure a colori) . . . . „ 1.00
Toffaloni prof. Isabella. Norme didattiche per l'insegnamento dell'agraria nelle scuole elementari rurali - II edizione . . . . „ 1.00
Freschi Gherardo. La teoria del lavoro e del concime prime basi dell'agricoltura (*gratis*).
Atti del congresso e del concorso provinciale di latterie in Udine - maggio 1885 „ 2.00
Atti della seconda fiera e concorso vini, e congresso enologico tenuto in Udine dal 20 al 23 aprile 1893 . . . . 0.50
Relazioni sulle mostre agrarie provinciali e concorso internazionale di macchine agricole in Udine dal 14 al 27 agosto 1895 . . . . „ 1.00
Numero Unico, stampato il 1895 dall'Associazione agraria friulana in occasione del suo 50.° anniversario . . . . „ 1.00
Sono anche disponipili:
Alcune copie del lavoro del Wolff intorno all' *all'alimentazione del bestiame* (traduzione di Antonio Grassi) . . . . „ 2.50
Motti dott. A. L'allevamento del majale (con due tavole) . . . . „ 0.50
F. Viglietto. Perchè sono utili i concimi artificiali - norme pel loro impiego (conferenza popolare), III edizione . . . . „ 0.10

CAVALLI STALLONI

A Udine: *Quih-Skot* figlio di Great-Skot 329 e di cavalla Hackney, di mantello roano, razza Rodster. — Tassa L. 12.

A Pordenone: *Beppe*, roano nato in Italia da Amber trottatore americano, e Amelia da Lomone (russo). — Tassa L. 12.

Durata per la stagione di monta per le due stazioni dal 19 marzo al 26 giugno.

ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Comitato per gli acquisti.

Sottoscrizione di materie necessarie per l'autunno 1897 e per la primavera 1898.

Questo Comitato aprì la sottoscrizione per l'acquisto in comune delle seguenti materie:

Fosfato Thomas } da consegnarsi nel settembre di questo
Perfosfato minerale, 12-14 e 18-20 } anno.

Nitrato di soda } da consegnarsi in autunno p. v. e febbraio 1898.
Solfato ammonico }

La prenotazione resterà aperta *finchè il Comitato riterrà venuto il momento di concludere l'acquisto.*

Per sottoscrivere non occorrono antecipazioni: basta solo o commettere per mezzo di una lettera, o firmare apposito bollettario che si trova presso il nostro ufficio.

I prezzi delle materie sottoscritte saranno resi noti appena conclusi i contratti.

Non possono nè sottoscrivere, nè acquistare che i *soci* dell'Associazione agraria friulana.

A questo avviso, già comparso sull'*Amico del contadino,* aggiungiamo:

La conclusione dei contratti relativamente agli acquisti per tutte le materie sopra indicate avverrà verso i primi del veniente giugno.

Preghiamo i nostri soci che intendono sottoscrivere a voler passarci a tempo le loro commissioni.

Alla seduta, in cui si addiverrà all' assegnamento per la grossa fornitura, saranno invitate le principali Società cooperative agricole del Friuli che avranno sottoscritto per conto dei loro soci.

Presso questo Comitato sono ancora disponibili alcune piccole quantità delle seguenti materie. Segnamo di fronte a ciascuna i prezzi attuali, avvertendo però che questi non hanno impegno che fino ad esaurimento delle piccole quantità, di cui il Comitato, dopo le grosse sottoscrizioni, si fornisce:

Solforatrici Torpedo a L. 28 franco magazzino Udine.

Pompe Berzia (modello 1897) a L. 22, pronte magazzino Udine.

Polverizzatori dello zolfo (applicabili a qualunque soffietto): Del Taglia al prezzo di L. 1.—; Maccaferri a L. 0.50.

Perfosfato minerale, 12-14 anidride solubile a L. 5.75 magazzino Udine.

Perfosfato minerale, 18-20 anidride solubile a L. 8.10 magazzino Udine.

Perfosfato d'ossa, 14-16 anidride solubile e 1 a 2 di azoto a L. 9 45 franco magazzino Udine.

Solfato di potassa, minimo 51 % di ossido di potassa ($K^2 O$) L. 27.50 magazzino Udine.

Solfato ammonico, 20-21 di azoto a L. 24.50 franco magazzino Udine.

Panello in magazzino Udine:

Sesamo in pani	a L. 14.20	al quintale	compreso il sacco
„ macinato	„ 15.20	„	„ „
Lino in pani	„ 13.50	„	„ „
„ macinato	„ 14.—	„	„ „

Solfo doppio molito raffinato a L. 15.30 franco magazzino Udine.

Solfato rame in sacchi od in barili a L. 51.50 franco magazzino Udine.

I signori soci sanno che attualmente, cessate le grandi sottoscrizioni, i prezzi suindicati possono variare appena esaurite le piccole quantità disponibili.

Verbale di seduta consigliare straordinaria del 6 maggio 1897.

Sono presenti i signori:

Biasutti (pres.), Billia, Mantica, Bossi, rappresentante la provincia, Nallino, Pecile G. L., Zambelli, F. Viglietto, segretario.

NUOVI SOCI.

Biasutti (presidente), comunica che hanno fatto regolare domanda di venir inscritti fra i soci di questa Associazione i signori:

Carpè nob. Maria vedova Civran di Pordenone.

De Girolami Giuseppe, di Udine.

Circolo agricolo di Codroipo.

Il consiglio accoglie la domanda di tutti i suddetti signori.

PROPOSTE
PEL CONSIGLIO SUPERIORE DELL' AGRICOLTURA.

Biasutti (presidente). Dovendo fra breve recarsi a Roma per formar parte del Consiglio superiore dell'agricoltura, credette suo dovere pregare il consiglio della nostra Associazione, a voler, in precedenza, far conoscere il suo parere su alcuni argomenti di indole generale, posti all' ordine del giorno, e precisamente sui seguenti:

a) Disegno di legge sulle adulterazioni dei vini (relatore Pavoncelli);

b) Se sieno necessari speciali provvedimenti legislativi, per facilitare la repressione delle frodi nel commercio dei concimi chimici e delle sementi (relatore Bizzozzero);

c) Voti del Consiglio sulle tariffe di trasporto dei concimi chimici (relatore Miraglia);

d) Voti del Consiglio sul regime doganale dei concimi chimici (relatore Cappelli);

e) Provvedimenti intesi a diffondere l'applicazione dei fosfati (relatore conte Ferdinando Guicciardini).

Il presidente lamenta che non sieno pervenute le relazioni su nessuno dei precedenti argomenti, onde non è facile prepararsi con una discussione, conoscendo in modo concreto le opinioni di chi è chiamato ad illuminare sui vari argomenti.

È strano che per un consiglio così importante, non si abbiano le relazioni pronte almeno alcuni giorni prima.

Stando così le cose, non può nemmeno sottoporre al Consiglio delle proposte concrete.

Ad ogni modo se i signori consiglieri presenti (quantunque non in numero legale) avessero qualche idea da manifestare intorno ai suindicati argomenti, egli sarà ben lieto di farne tesoro per le discussioni alle quali dovrà prender parte.

Mantica, Nallino, Billia, parlano intorno al primo argomento, convenendo essere impossibile discutere e dar pareri senza conoscere il progetto di legge sulle adulterazioni dei vini.

Riguardo al secondo argomento si decide di mantenere il voto già anche l'anno scorso espresso che è il seguente;

1. Che con una legge speciale venga stabilito che anche le materie indispensabili per la fertilizzazione della terra sieno chiamate col loro nome vero, e specialmente i concimi artificiali non possano chiamarsi con nome diverso da quello che risulta dalla loro composizione chimica;

2. Che ogni concime artificiale, messo in commercio, porti un' etichetta sulla quale, oltre il nome vero, vengano con esattezza, corrispondente al valore agricolo, indicati i nomi e le proporzioni dei componenti.

In forza di questa legge i nomi dei concimi fosfatici non potrebbero essere chiamati diversi dai seguenti:

Fosfato d'ossa
Fosfato minerale
Fosfato Thomas.

E per quelli che contengono l'anidride fosforica allo stato solubile non potremo avere che i due nomi seguenti:

Perfosfato d'ossa
Perfosfato minerale.

L'anidride fosforica contenuta nei suddetti concimi dovrà esclusivamente chiamarsi:

Anidride fosforica insolubile
Anidride fosforica solubile.

E dovrebbero venir proibiti i nomi di acido fosforico, di corrispondenze in fosfati, ecc., che possono trar in errore l'agricoltore poco esperto.

Riguardo ai concimi azotati, oltre il nome chimico vero, si dovrà aggiungere una o l'altra delle seguenti indicazioni:

Azoto:
allo stato organico . . . . . p. %
" ammoniacale . . "
" nitrico . . . . . . "

Per i concimi potassici, oltre il nome chimico, o mineralogico, vero (solfato di potassa, cloruro di potassa, Kainite ecc.) si dovrebbe esigere che l'etichetta portasse o l' una o l' altra delle seguenti indicazioni:

Potassa:
allo stato di cloruro . . . . p. %
" di solfato . . . . "

I concimi artificiali misti si dovranno solamente chiamare con questo nome. Di più l'etichetta applicata su ciascun imballaggio dovrà nettamente indicarne il contenuto:

Anidride fosforica:
solubile { d'ossa . . . . . . p. %
minerale . . . . . "
insolubile { minerale . . . . "
Thomas. . . . . "
Azoto:
allo stato organico . . . . . p. %
" ammoniacale. . . "
" nitrico . . . . . . "
Potassa:
allo stato di cloruro . . . . p. %
" di solfato . . . . "
Ossido di potassa totale.

Qualunque indicazione diversa da quelle sopraindicate dovrebbe esser proibita ed esclusa.

Pel terzo e quarto argomento si prevede già che i Relatori saranno favorevoli alla diminuzione delle tariffe tanto di trasporto come di quelle doganali e quindi non vi sarà che di appoggiarlo.

Pecile G. L. Vorrebbe che nell' occasione in cui si discuterà sulle tariffe di trasporto si richiamasse l' attenzione sopra la loro gravezza relativamente ai piccoli percorsi. Derrate e concimi che devono percorrere distanze per centinaia di chilometri pagano relativamente assai meno di quelle che dovessero venire trasportate per brevi percorsi.

Riguardo ai provvedimenti intesi a diffondere l' applicazione dei fosfati il senatore Pecile crede che non vi sia altro modo più efficace dell' istruzione popolare largamente diffusa col mezzo dei maestri che non dovrebbero essere approvati se non conoscono l' agraria, col mezzo delle conferenze ambulanti e col mezzo dei campi di dimostrazione.

Questo servirebbe, anche più della legge, ad impedire le frodi nel commercio dei concimi.

Il Consiglio conviene in questi concetti e si leva la seduta. F. V.

In proposito a quanto è sopradetto, aggiungiamo come il nostro Presidente, cav. Biasutti, abbia attivamente partecipato alle sedute del Consiglio superiore dell' agricoltura tenutosi dal 10 al 18 corrente.

Egli ne darà relazione nel prossimo Consiglio sociale. Per ora ci limitiamo a notare come, per opera principale del nostro presidente, e contro le conclusioni

del relatore dott. Bizzozzero, quell' alto consesso agricolo abbia deciso di appoggiare, presso il Governo, la promulgazione di una legge speciale per impedire le frodi nella vendita dei concimi artificiali conforme a quanto la nostra Associazione aveva, fin dallo scorso anno, deliberato.

UNO STATUTO PER CIRCOLO AGRICOLO.

Spesso ci viene chiesto qualche altro modello di statuto oltre quello adottato dal *Circolo agricolo di S. Vito.* Ci siamo rivolti alla presidenza di quello più antico esistente in provincia nel comune di Pozzuolo, per aver copia dello statuto che lo regola.

Lo stampiamo credendo con ciò facilitare l' opera di quei benefici nostri soci i quali si adoperano in provincia per la diffusione di quelle istituzioni le quali, in vario modo, hanno lo scopo di migliorare le sorti dell'agricoltura e degli operai dei campi.

STATUTO.

Art. 1. È istituita in Pozzuolo del Friuli una associazione fra possidenti e persone amanti del benessere dell'agricoltura, che prende il nome di *Circolo agricolo in Pozzuolo del Friuli.*

Art. 2. Scopo dell'Associazione è di facilitare lo scambio delle idee per la reciproca tutela ed incremento degli interessi economici della proprietà rurale del paese e di farsi promotrice del miglioramento morale e materiale delle classi agricole, nonchè delle istituzioni di previdenza e di tutto quanto può giovare al bene del territorio: esclusa al tutto la politica ed ogni azione di sociale malcontento estranea allo scopo suddetto.

Art. 3. Quando la Società ne abbia i mezzi, potrà fissare una sala per le adunanze, da servire anche come luogo di giornaliero convegno dei soci, per la lettura e conversazioni ed altra lecita ricreazione, ed anche come ufficio di Commissioni agricole. I soci potranno condurre nella detta sala, per alcune volte, persone a loro benevise e sotto la propria responsabilità.

In mancanza di tale luogo di convegno, a cura della presidenza della Società, sarà provveduto volta per volta il locale per le adunanze.

Art. 4. Socio può essere chiunque, purchè persona onesta.

Sono ammessi a far parte della Società anche gli Enti morali e le Amministrazioni di aziende agricole a mezzo d' un loro rappresentante da indicarsi anno per anno.

L'obbligazione a socio dura un anno.

Art. 5. La Società si costituisce per azioni di L. 4 ciascuna. Ogni socio potrà acquistare anche più azioni; una almeno, al possibile, sarà pagata anticipatamente.

La somma incassata servirà per far fronte alle spese di fitto del locale, di cancelleria, di premiazioni per titoli agricoli, d'abbonamento a periodici agrarî, d'acquisto libri, di illuminazione, ecc.

Art. 6. La Società è rappresentata da un presidente, da un vice-presidente, da sei consiglieri, da un relatore tecnico, da un cassiere e da un segretario, che sono annualmente nominati dall'assemblea generale dei soci e possono essere rieletti.

I suddetti costituiscono il comitato dirigente, che, oltre avere la rappresentanza della Società, provvede al disbrigo degli affari ordinari. — Tutti i membri del suddetto comitato hanno voto deliberativo.

Le dettagliate attribuzioni dei detti ufficiali saranno indicate da apposito regolamento.

Art. 7. Il primo anno sociale comincia col 26 gennaio 1885 e termina al 31 dicembre 1885.

Art. 8. In caso di scioglimento della Società, l'assemblea delibera l' impiego dei fondi.

REGOLAMENTO.

Capitolo I.

Soci.

Art. 1. Tutti coloro, che hanno preso parte alla discussione ed approvazione dello statuto organico del Circolo, s' intendono esserne *soci fondatori*: gli altri si diranno *aggregati.*

Art. 2. L'ammissione dei nuovi soci avrà luogo per deliberazione del comitato dirigente, sia per propria iniziativa, sia per proposta di tre membri del Circolo; e la proclamazione sarà fatta nella prossima generale adunanza.

Art. 3. L'ammissione dei soci può aver luogo in qualunque tempo dell'anno; però in riguardo al contributo sociale si ritiene sempre l' obbligazione per l' anno intero.

Art. 4. I pagamenti delle azioni sociali dovranno essere effettuati a norma dello statuto;

il comitato direttivo potrà però accordare dilazioni per motivate circostanze.

Art. 5. I diritti e i doveri dei soci non sono trasmissibili.

Art. 6. Il socio possessore di più azioni non ha diritto che ad un voto. I rappresentanti di Enti morali o di distinte aziende agricole, che sono anche soci personalmente, possono disporre di tanti voti, oltre il proprio, quante sono le rappresentanze, di cui sono investiti.

Art. 7. Ad ogni socio incombe l'obbligo morale di giovare colle proprie forze al conseguimento degli scopi sociali.

Art. 8. I soci morosi per un'annata, dopo due inefficaci inviti al pagamento, in fin di anno sono radiati dai ruoli.

CAPITOLO II.

Comitato dirigente.

Art. 9. Il comitato dirigente composto, com'è indicato all'art. 6 dello statuto organico, rappresenta la Società in ogni occasione, provvede, a seconda delle varie attribuzioni dei suoi membri, al disbrigo degli affari ed alla gestione economica del Circolo, ne tutela gl'interessi morali, dispone per l'ammissione dei nuovi soci, com'è detto al precedente art. 2, nomina, sospende e licenzia gl'impiegati della società, qualora ve ne sieno, prepara i lavori per le adunanze sociali e presenta annualmente all'assemblea dei soci un dettagliato rendiconto sull'impiego del denaro sociale.

Art. 10. Le adunanze del comitato direttivo saranno indette dal presidente per propria iniziativa o per domanda di tre membri almeno. I membri del consiglio sono convocati a domicilio.

Art. 11. Le deliberazioni del comitato sono prese a maggioranza relativa di voti.

Art. 12. Il *presidente* ha la prima rappresentanza sociale, firma gli atti e documenti, convoca le adunanze del comitato dirigente e le assemblee sociali; stabilisce ed espone gli ordini del giorno, dirige le discussioni e ne regola il buon andamento.

Art. 13. Il *vice-presidente* rappresenta il presidente in caso di assenza o legittimo impedimento, o quando ne sia da lui espressamente delegato.

Art. 14. I *consiglieri*, oltrecchè prender parte ai lavori generali del comitato dirigente, potranno esser dalla presidenza incaricati di speciali mansioni. Mancando il presidente e il vice-presidente, per ordine di anzianità, ne terranno le veci.

Art. 15. Il *relatore tecnico* ha obbligo di studiare e riferire su tutti i quesiti di argomento prettamente agricolo, e di riassumere e trascrivere le discussioni sociali, quando si riferiscono a tali argomenti.

Art. 16. Il *cassiere* riscuote il danaro sociale, compie i pagamenti ordinati dal comitato dirigente, compila i rendiconti e li presenta all'approvazione del comitato.

Art. 17. Il *segretario* provvede, dietro ordine della presidenza, alla convocazione delle adunanze del comitato e della società; tiene il protocollo delle deliberazioni del comitato dirigente e dell'assemblea dei soci, nonchè degli atti e della corrispondenza, al cui disbrigo più direttamente provvede; controfirma gli atti sociali, risponde delle spese di cancelleria, per le quali riceve dal cassiere, dietro beliberazione del comitato dirigente, un fondo di scorta ogni volta che ne sia il caso.

Art. 18. Le funzioni dei membri del comitato dirigente sono gratuite.

CAPITOLO III.

Adunanze e lavori della Società.

Art. 19. Le adunanze generali avranno luogo ordinariamente una volta ogni bimestre e straordinariamente ogni qualvolta lo creda opportuno il comitato direttivo, o in seguito a domanda di un terzo dei soci.

Art. 20. In ogni adunanza si tratteranno gli argomenti d'interesse agricolo od economico in generale, nonchè gli altri affari sociali richiamati da particolari circostanze.

Art. 21. Per lo studio di argomenti speciali l'assemblea generale potrà nominare apposite commissioni, ognuna delle quali eleggerà nel proprio seno un relatore.

Art. 22. Ad ogni adunanza ciascun socio ha diritto di proporre uno o più quesiti per le future riunioni, i quali saranno più specialmente studiati dal relatore tecnico, se di argomenti prettamente agronomici; o dalle speciali commissioni, di cui al precedente articolo. Pei quesiti di facile soluzione il presidente potrà aprire la discussione anche seduta stante.

Art. 23. Per la validità delle adunanze sociali è necessario l'intervento della metà dei soci, o rappresentanze, più uno, se in prima convocazione; in seconda convocazione per gli stessi argomenti le adunanze saranno valide qualunque sia il numero degli intervenuti.

Art. 24. Le deliberazioni sono prese a maggioranza relativa, giusta l'art. 6.

Art. 25. Aprendosi la sala di convegno e l'ufficio di commissioni agricole, di cui all'art. 3 dello statuto, il comitato dirigente ne stabilirà il regolamento interno in base allo statuto suddetto, e la provvederà del bisognevole personale fissandone i doveri e la retribuzione.

CAPITOLO IV.

Disposizioni generali e transitorie.

Art. 26. Nel primo anno di vita dell'associazione sono lecite tutte le modificazioni ed aggiunte al presente regolamento interno, riconosciute utili per migliorarlo e completarlo. Tali modificazioni ed aggiunte dovranno esser proposte, discusse e votate nelle adunanze generali.

FRIBURGO - SIMMENTHAL O TIROLESE?

Con questo strano titolo si è pubblicato nell'ultimo *Bullettino* (pag. 127 e seguenti) un articolo dovuto ad un signore di Casarsa, articolo che armonizza con altro precedentemente pubblicato nel *Bullettino* N. 5-6, firmato un *contadino*, col titolo: Società di alallevatori di bestiame bovino in Friuli?

E l'uno e l'altro di que' scritti notevoli, meritano presi in considerazione, ma l'uno e l'altro tendono a muovere critica a provvedimenti presi dalla rappresentanza provinciale. — Impiegato nell'amministrazione provinciale, non intendo entrare in una polemica che credo superflua, poichè invero non trovo opportuno giustificare i provvedimenti saggi dell'onorevole deputazione provinciale, suffragati dal voto unanime della Commissione per il miglioramento del bestiame bovino e del voto pure unanime del Consiglio provinciale.

Ma poichè il secondo degli articoli parla proprio del dott. Romano veterinario provinciale, e di una sua conferenza, un assoluto silenzio potrebbe venire interpretato sinistramente e perciò prendo la parola, per quanto più posso brevemente.

A pagina 107 e seguenti del *Bullettino, un contadino* pone in rilievo la lodevolissima iniziativa del Circolo agricolo di Pozzuolo, che promuove una importazione di torelli e femmine bovine dalla Svizzera. D'accordo su ciò, è superfluo il dirlo. Ma in detto articolo si dice pure che con tale iniziativa si agisce *differentemente da quanto finora si è fatto.*

Ecco, questo è inesatto. — Importazioni di femmine bovine furono fatte precisamente anche dalla onorevole rappresentanza provinciale, la quale poi, per ragioni a suo tempo rese pubbliche, cercò di favorire successive importazioni di femmine, non assumendosi però le spese per le importazioni stesse.

V'ha di più. La onorevole rappresentanza provinciale, non ritenne di assumere direttamente l'incarico di acquistare femmine bovine per conto di terzi, se anche venivano rifuse le spese, e ciò per varie ragioni, fra cui anche quella che quando ad una commissione si affida incarico per un acquisto di quaranta torelli pare che non si possa affidare l'incarico per un acquisto di forse cento bovine. — Del resto concrete domande, almeno in questi ultimi anni, non furono prodotte alla deputazione da parte degli allevatori.

L'eruditissimo contadino, dopo addimostrato chiaramente e giustamente la utilità di associazioni fra allevatori di bestiame, si augura che la on. rappresentanza provinciale vorrà incoraggiare nel Friuli *l'allevamento dei puri sangue svizzeri e la costituzione di quelle associazioni fra allevatori, che certamente renderebbero più perfetta, più intensa e più proficua una industria, già praticamente sviluppatasi in questi ultimi anni.*

Si assicuri, l'eruditissimo contadino, che questi propositi ebbe sempre la onorevole rappresentanza provinciale, che furono questi concetti che inspirarono la maggior parte degli atti compiuti in tutto il lungo periodo di attività sempre diretta allo scopo cui fa cenno l'egregio articolista. Spiace piuttosto che un egregio articolista, che firma col modesto nome “ un contadino „ non conosca le importanti discussioni avvenute più volte in consiglio provinciale, e la dotta memoria pubblicata dalla commissione per il miglioramento bovino nel 1892 (relatore il prof. cav. Luigi Petri), oltre ad una memoria del veterinario provinciale, riprodotta integralmente nel *Bullettino* del 1884. Spesso ci accade di dover ricordare tali discussioni e tali pubblicazioni, e per quanti desiderano precise indicazioni riassuntive, l'onorevole co. Nicolò Mantica, presidente della

giuria all' esposizione di Udine, ha, nel volume: *Relazioni sulle mostre provinciali in Udine nel 1895* (pagina LX a LXVI), largamente riassunte e citate le memorie pubblicate e le pagini delle discussioni in consiglio provinciale e ogni altra pubblicazione in argomento.

Forse l'egregio *contadino* non tiene detto volume e non avrà avuto parte nella esposizione del 1895; in questo caso egli è giustificato di non conoscere tale pubblicazione, ma la cortese presidenza dell'Associazione agraria friulana sarà certo per favorirgli tale volume.

Così trovata la chiave di quanto si è discusso e fatto dall' amministrazione provinciale per il miglioramento bovini troverà pure giustificata la circolare 8 marzo 1897 dell' onor. Deputazione provinciale per l'importazione di torelli tirolesi. Vero è che al *contadino* tale circolare pare un passo indietro, vero è che al contadino un tale provvedimento suggerisce le parole: *la confusione delle razza distruggerebbe tutto*, ma vero è che quella circolare è un atto della rappresentanza provinciale conseguente alle proposte della commissione per il miglioramento del bestiame bovino, al voto unanime del consiglio provinciale, al desiderio degli allevatori interessati. E circolari simili, per l' importazione della stessa varietà bovina furono pubblicate anche anni prima, e importazioni di torelli della detta varietà si sono fatte prima d'ora. La citata sommaria memoria del co. Nicolò Mantica contiene dati che il signor *contadino* e altri faranno bene consultare.

È inutile qui ora ripetere le ragioni che furono a tempo ampiamente pubblicate e discusse; stiamo ai fatti. La deputazione, su proposta della commissione per il miglioramento bovini, non ha potuto imporre per l' intera provincia un determinato tipo miglioratore. Non lo zootecnico Tizio, o il veterinario Cajo, o l'allevatore Sempronio determinarono questo indirizzo, lo determinò il consiglio provinciale molti anni fa, lo confermò di poi, e trova conveniente l'attenersi. Esatto invece non è il *contadino* quando dice che la circolare deputatizia fu diramata in comuni in cui gli incroci Friburgo Simmenthal si sono diffusi con buoni risultati. Le circolari furono diramate con larghezza, che s' intende, ma esclusivamente ai comuni ed allevatori dei distretti di là del Tagliamento, specialmente dei distretti di Pordenone e Sacile, evitando esclusioni che, per una amministrazione, non tornano giustificate, e considerando che taluni proprietari hanno possidenza in diversi distretti.

Vengo ad altro.

Un signore, di cui non si sa il nome e che perciò mi permetto chiamarlo il signor N. N., nel *Bullettino* dell'Associazione, pag. 127, scrive da Casarsa a proposito di una mia conferenza tenuta a S. Vito al Tagliamento, alla quale egli è intervenuto.

Ho motivo di ritenere ch'egli non abbia sentita la mia conferenza. *Dal momento che non si è potuto avere un toro Simmenthal si importi un toro di razza tirolese:* via, non l' ho detto. Al sig. N. N. di Casarsa avranno riportato assai male le cose da me dette, perchè egli possa scrivere in siffatti termini.

Anzitutto in merito a torelli, ho conferito al circolo agricolo più che parlato in conferenza pubblica, e ciò è essenzialmente diverso. In seno al circolo ho lamentato che mentre la rappresentanza provinciale, anche disgustando allevatori dei distretti Udine, Palmanova, Codroipo (segnatamente Codroipo), Cividale, aveva fatto in modo che i committenti dei distretti di Pordenone, Maniago, Spilimbergo, S. Vito avessero tutti i torelli Friburgo e Simmenthal desiderati e quindi un bellissimo torello nell'ottobre 1896 fu assegnato al Dean di S. Vito al Tagliamento, il Dean poi, senza plausibile ragione, l'abbia ceduto al comune di Biccinicco.

Dissi poi che non reputava opportuno il circolo si avesse, per incidenza pronunciato sulla preferibilità di una varietà diversa; avendo però varii signori del circolo manifestato il proposito che per talune parti del distretto di S. Vito potesse convenire il Tirolese, ricordai che era ancora aperta la sottoscrizione presso la on. Deputazione provinciale. I convenuti furono pienamente con me concordi che non era il caso di pronunciarsi su principii di massima, si dissero persuasi dell' utilità del Friburgo-Simmenthal; ritenendo però l' assoluto bisogno quantitativo e qualitativo di tori, si manifestarono persuasi che per certe

stalle del distretto potesse, allora, convenire l'acquisto di un torello tirolese da tenersi dal Circolo per que' allevatori che reputava più conveniente, in luogo da decidere, ecc. Venni poi invitato dai signori del Circolo a dire qualche cosa nella conferenza pubblica nei riguardi dell' importanza del toro.

Corrisposi all'invito, ma non già per dire che, dal momento che non si è potuto avere un toro Simmenthal, si importi un Tirolese. Dissi invece dell' indirizzo che è indispensabile abbia ogni allevatore, del bisogno d'affinità fra i riproduttori maschi e femmine, dello scopo che si desidera e che può esser diverso da uno all'altro, della possibilità di aver nella stessa stalla animali con attitudine diversa, o animali d' un solo tipo, del come l' ente morale, circolo, comune e provincia, debba occuparsi dell'interesse generale e quindi a preferenza si occupi dei torelli e cerchi favorire l'acquisto di buoni, e invece il singolo proprietario debba tener conto dei propri mezzi e specialmente delle proprie vacche, ecc. Questo dissi, ma senza perorare menomamente per il Tirolese per il quale non sento alcun trasporto e del quale ne parlo meno che posso.

Al sig. N. N. fa specie che la benemerita commissione provinciale zootecnica mandi circolari e conferenzieri a predicare il Tirolese quasi che incrociare col Tirolese fosse la stessa cosa come incrociare col Simmenthal.

Via, il sig. N. N. può dire quello che crede, ma non può provare che ciò sia stato detto dal conferenziere richiesto dal Circolo di S. Vito al Tagliamento.

Ai conferenzieri, a me certo, accade quando si recano in qualche comune, che gli vengono espressi desideri, e invito a che sia manifestata la loro opinione su determinato punto. Il conferenziere corrisponde alla domanda. A me è occorso p. e. di ricevere incarico a Fagagna di estendermi sulla razza Schwyz, e me ne sono occupato volentieri per corrispondere al desiderio dell'on. senatore comm. Pecile. E credo di aver esaurito l'incarico discretamente bene, senza aver detto che quando manca il toro Friburgo fa lo stesso lo Schwyz, e senza aver detto che è indifferente incrociare collo Schwyz o col Friburgo. Ricordo che era presente alla conferenza l'amico sig. Luigi Zuzzi di S. Giorgio della Richinvelda. Se il sig. N. N., che sta a Casarsa, conosce l'egregio Zuzzi di San Giorgio domandi a lui se io dico simili eresie. Se ho potuto *raccomandare* lo Schwyz a Fagagna, ma, intendiamoci, in quelle circostanze che ho esposte nelle conferenze, credo di aver potuto meglio *nominare* il Tirolese a S. Vito al Tagliamento.

Sgraziatamente non ho il piacere di conoscere gli egregi scrittori, ma sono convinto di questo che il sig. *Contadino* non è contadino, che il sig. N. N. di Casarsa non è stato alla mia conferenza di S. Vito, sono pure convinto che l' uno è l' altro sono una sola persona, che auguro sia mossa dal desiderio di promuovere una utile discussione a beneficio di tutti gli allevatori. Ma la brava persona non faccia dire a me quello che non ho detto.

Per discutere poi sui provvedimenti per il miglioramento della razza bovina in Friuli importa *per lo meno* conoscere quanto è pubblicato dal conte N. Mantica nel volume: *Relazione sulle mostre agrarie provinciali del 1895;* altrimenti si corre rischio di rifare ogni terzo giorno la lunga istoria, però gloriosa assai e che non merita invero la facile critica del: *Confusionismo, mancanza di criterio, pasticcio, ecc.*

Udine, 19 maggio 1897.

G. B. Romano.

Ancora sullo stesso argomento riceviamo la seguente lettera:

Egregio prof. Viglietto,

Leggo nell'ultimo *Bullettino* una lettera da Casarsa, nella quale si accusa la Commissione provinciale pel miglioramento bovino in Friuli, d'aver fatto propaganda pei tori Tirolesi, anche in quei comuni d'oltre Tagliamento, dove l'incrocio Simmenthal ha cominciato a dar buone prove. Per quanto io non sia che la quinta ruota del carro in questa commissione, per amore della verita e a

scarico di coscienza, vengo a dare alcuni schiarimenti sull' argomento.

Nella circolare dell' onorevole Deputazione provinciale in data 8 marzo p. p., sta scritto bensì che l'importazione di torelli Tirolesi si promove anche su proposta della nostra Commissione, ma sta il fatto che, dalla primavera dell'anno scorso fino ad oggi, la nostra Commissione non venne mai convocata.

È anche vero che altra volta la Commissione si pronunciò favorevole alla introduzione del sangue tirolese oltre il Tagliamento, ma ciò soltanto per quei paesi che si ostinano a non voler il Simmenthal; sulla opportunità e sulle modalità della presente importazione, essa non venne interpellata. Le preferenze date ai sottoscrittori di tori Simmenthal, della riva destra del Tagliamento, in occasione dell'ultima importazione dalla Svizzera, fa prova che l'idea di diffondere il Simmenthal anche oltre il Tagliamento, prevaleva in allora.

La Commissione pel miglioramento del bestiame non ha poi avuta nessuna ingerenza nelle conferenze zootecniche tenutesi in quest'anno. — Tutto questo per amore della verità. — Se mi fosse lecito di esprimere un' opinione personale, direi che divido pienamente i concetti del anonimo signore di Casarsa.

Ma se la Commissione del bestiame fosse una cosa seria e non di comodo per i giorni di sagra, non vi dovrebbe essere nessuna questione riguardante il miglioramento del bestiame, nella quale non fosse sentito il suo avviso. Quando invece, senza interrogarla, si fa la propaganda pei torelli Tirolesi, dove la Commissione aveva fatto ogni sforzo per introdurre il Simmenthal e vi era anche riescita; quando si fanno delle conferenze che controperano a quanto a fatica si è ottenuto; se dopo aver fatta quasi una promessa ai committenti di torelli Simmenthal, al momento della loro riunione plenaria dell' estate scorso, di promuovere un aiuto da parte della Deputazione provinciale per l'importazione anche di riprodutrici femmine Simmenthal, non se ne tiene poi nessun conto, se mentre Pozzuolo fa uno sforzo superiore ad ogni elogio per introdurre riproduttori maschi e femmine di quel Simmenthal ormai così generalmente pregiato, non si chiama nemmeno la Commissione a dire una parola d' incoraggiamento e di conforto a quella iniziativa; se in una parola non si convoca la Commissione quando sono in giuoco importanti questioni di miglioramento bovino, a che serve la nostra Commissione? non sarebbe meglio mandarla a casa e fare quello che si vuole?

L' autorizzo a pubblicare queste righe e mi protesto

Devot. suo

ATTILIO PECILE.

LA PRODUZIONE DEL FRUMENTO

(Anno 1896 - Podere di S. Osvaldo)

Dalla contabilità dell' azienda del r. Istituto tecnico ricaviamo la seguente tabella che registra la produzione generale della coltura frumento della trascorsa annata e riguardante diverse varietà del cereale stesso.

Non si tratta del risultato di prove comparative; nondimeno ci è parso cosa utile il riportarla poichè crediamo che qualche deduzione si possa ugualmente ottenere. Se d' altra parte i risultati ottenuti non fanno che confermare notizie e fatti già noti, non sarà ugualmente discaro all' agricoltore che ci butterà sopra gli occhi rivedere i fatti stessi riconfermati nell' esercizio pratico dell' industria.

N. appezzamento	Superficie m²	Qualità	Concimazione autunnale	Concimazione primaverile (nitrato sodico) q.	Coltura precedente	Metodo di semina e preparazione del terreno	Seme usato per ha	Prodotti ottenuti sul totale [illegible] kg.	Prodotti ottenuti sul totale [illegible] hl.	Prodotti ottenuti sul totale Paglia e pula	Prodotti ottenuti per ettaro seme kg.	Prodotti ottenuti per ettaro seme hl.	Prodotti ottenuti per ettaro Paglia e pula	Peso dell'ettolitro	Indennizzo grandine sul totale in lire	Trasformazione indennizzo in [illegible] sul totale hl.	Trasformazione indennizzo in [illegible] sul totale q.	Trasformazione indennizzo in [illegible] per ha hl.	Trasformazione indennizzo in [illegible] per ha q.	Prodotto definitivo in seme riferito ad ettaro q.	Prodotto definitivo in seme riferito ad ettaro hl.
10 *a*)	6670	Nostrano	Perfosfato azotato 9.300	1.26	maiz	Semina a spoglio, lavorazione con metodo nostrano modificato.	133	1113	13.91	1996	1668	20.85	2992	80	21.84	1.36	1.09	2.03	1.62	**18.30**	**22.88**
10 *b*)	1800	Latisana			maiz		138	337	4.16	627	1872	23.11	3483	81	5.90	0.35	0.29	1.94	1.57	**20.29**	**25.05**
11 *a*)	2000	Victoria	—	0.40	trifoglio	—	150	367	5.02	638	1835	25.13	3195	73	15.51	1.05	0.77	5.25	3.83	**22.18**	**30.38**
11 *b*)	3390	Noè rip.	—	0.34	trifoglio	Alla minuta ed a macchina.	168	696	8.92	1530	2053	26.32	4543	78	26 28	1.68	1.31	4.95	3.86	**24.39**	**31.27**
12	6126	Noè orig.	—	0.62	trifoglio		81	1449	19.06	2281	2365	31.12	3723	76	47.51	3.12	2.37	5 09	4.12	**27.77**	**36.21**

La tabella non ha bisogno di spiegazioni, tuttavia si può richiamare l'attenzione su questi tre punti:

1. La produttività elevata di alcune varietà di frumento non indigene.

2. I migliori prodotti si hanno dai frumenti che seguono al prato di trifoglio.

3. L'influenza dell'aratura alla minuta e della semina a macchina (confronto fra la varietà Noè riprodotto e Noè originario).

Z. Bonomi.

LA LATTERIA DI FAGAGNA

ED I FERMENTI SELEZIONATI PEL BURRO.

Incaricato dal Consiglio e dalla Latteria cooperativa di Fagagna a mezzo del suo presidente senatore Pecile, mi recai nello scorso marzo presso la r. Scuola G. Pastori in Brescia, per apprendere la fabbricazione del burro *coi fermenti selezionati.*

La bellissima latteria della scuola è sita in Orzivecchi nella bassa bresciana, e vi si giunge col *tram* Brescia-Orzinuovi. Essa è costrutta secondo gli ultimi dettami della scienza e dell'esperienza e si può dire che sia una delle migliori d'Italia. Detta latteria è annessa alla vastissima tenuta del lascito Pastori, ove colle 100 e più vacche Switz si produce il latte destinato alla fabbricazione del burro e del formaggio.

Descriverò brevemente come si fabbrica il burro coi fermenti nella latteria della scuola preindicata, sotto la direzione del prof. Sartori. Il principio sul quale si basa questo nuovo metodo, consiste nell'uccidere o rendere inerti i microorganismi del latte e della crema, e favorire con tutti i mezzi la vita e lo sviluppo di altri, che vengono inoculati artificialmente, chiamati col nome generico di *fermenti.* Un celebre chimico di Copenaghen (il prof. *V. Storch*) è riuscito a separare dalla crema di una latteria, rinomata pel suo burro prelibato, i fermenti che danno questo aroma e a ridurli in modo che ora sono posti in commercio sotto forma polverulenta o liquida. Per trasporto, durata e forza sono preferibili quelli in polvere, che vengono forniti dalla casa Hausen di Copenaghen.

Tre sono le operazioni principali per preparare la crema prima di burrificarla, e cioè:

1. Trapianto della coltura pura;

2. Preparazione giornaliera del fermento;

3. Innesto del fermento nella crema.

1. Trapianto della coltura pura.

Si mettono 5 litri di latte scremato in apposito recipiente cilindrico, e mediante bagno-maria si mantengono per 2 ore alla temperatura di 80° centigradi, allo scopo di uccidere tutti i fermenti del latte. Si raffredda prestamente alla temperatura di 30-32° centigradi mediante refrigerante. Si aggiunge al latte a poco a poco un vasetto, $^1/_2$ dose coltura pura in polvere, tenendo ben mescolato il tutto con agitatore, acciocchè il *fermento-madre* venga bene incorporato nel latte. Ottenuto questo, si mantiene la miscela alla temperatura di 34° centigradi per circa 18 ore per favorire lo sviluppo dei fermenti innestati. Dopo 18 ore il latte si presenta coagulato fortemente, tanto che una parte del siero copre lo strato superiore della massa.

2. Preparazione giornaliera del fermento.

Ogni giorno si eseguisce la stessa operazione e si aggiunge ai 5 litri di latte pastorizzato, 1 litro di fermento, mantenendo la miscela per 7 ore da 30-32°, dopo il qual tempo il fermento è pronto per aggiungere alla panna.

3. Innesto del fermento nella crema.

Perchè l'azione dei fermenti sia più attiva e si possa ottenere il massimo effetto da essi è necessario pastorizzare la crema, portandola alla temperatura di 70° o 75° centigradi. Alla scuola

questo si ottiene col mezzo di apposito pastorizzatore, ma nelle piccole latterie si può usufruire della scotta dopo levata la ricotta, oppure bagno-maria ad acqua calda. Importante avvertenza nel pastorizzare, si è di non oltrepassare i 70-75° centigradi, perchè allora la crema prende sapor di cotto con grave danno pel burro. — Pastorizzata la crema, si raffredda rapidamente alla temperatura di 18° centigradi, vi si aggiunge il fermento nella proporzione del 4 al 6 %, secondo i casi.

Generalmente si ottiene l'acidificazione della crema in 18 ore, mantenendola alla temperatura di 18-20.° — Il grado di acidità più conveniente varia da 26° a 28° c.c. %, determinata col metodo del Soxchlet.

Giunta al grado voluto la crema si raffredda e si burrifica come la panna comune. Ottenuto il burro, viene spurgato scrupolosamente dal latticello, che è molto acido, mediante una buona impastatrice.

Un pane di questo burro, mandato al senatore Pecile e da questi fatto assaggiare a molti buon gustai di Udine e di Fagagna, ha piaciuto assai.

Il burro così preparato si distingue pel suo aroma e gusto speciale e sopratutto per la sua grande conservabilità; è quindi indicatissimo questo metodo per burro destinato all'esportazione.

Un ricco industriale di Codogno ha testè impiantato un grande stabilimento pella fabbricazione di simile burro per l'esportazione a Londra.

La settimana ventura incomincierò presso questa latteria esperimenti su vasta scala, specialmente per migliorare il burro di siero, e non appena avrò raccolti dati sufficienti, farò pubbliche le mie esperienze.

Il prof. Giuseppe Sartori, al quale dobbiamo l'importazione di questo nuovo sistema, ha descritto diffusamente e con quel brio e chiarezza che gli sono abituali, in apposito libretto e su parecchi periodici agrarii, la detta fabbricazione, alle quali pubblicazioni mando il lettore desideroso di più ampi schiarimenti.

Al prof. cav. Giovanni Sandri, direttore della scuola e al prof. Giuseppe Sartori, i quali mi furono prodighi delle più squisite gentilezze ed attenzioni, rendo pubbliche grazie, e ne serberò imperitura riconoscenza.

Ringrazio pure sentitamente il capocasaro sig. Adami, delle prestazioni e cortesie usatemi.

All'on. amministrazione della latteria di Fagagna che oltre al fornirmi i mezzi, mi agevolò in tutti i modi il viaggio e la permanenza presso la scuola, mentre le sono tenutissimo e grato, dichiaro che dedicherò tutta la mia attività pel progresso dell'istituzione, procurando di meritarmi la stima di cui mi onora,

Fagagna, li 28 aprile 1897.

Enore Tosi.

IL FORNO SOCIALE COOPERATIVO

DI S. GIORGIO DELLA RICHINVELDA (1)

Il comune di S. Giorgio della Richinvelda, fra quelli della provincia di Udine, sino a pochi anni fa, era uno dei più infestati dalla pellagra, in causa delle misere condizioni economiche della sua popolazione. Oggi ancora, in moltissime famiglie di contadini, il morbo cova latente, sicchè, qualsiasi indebolimento nelle condizioni fisiche, va accompagnato dall'apparizione dei sintomi di questa terribile malattia.

(1) Colla pubblicazione di questo scritto, adempiamo alla promessa fatta ai nostri lettori in un precedente numero del *Bullettino*, di dare un cenno dell'organizzazione del forno sociale di S. Giorgio, e la descrizione sommaria delle riuscitissime disposizioni adottate in quel forno, per poterlo riscaldare con carbon fossile, sistema nuovo per la nostra provincia.

Nota della Red.

La Cassa rurale costituita in S. Giorgio nel 1892, avendo sempre di mira di promuovere il miglioramento economico, igienico e morale delle classi agricole del comune, nell'adempiere ai suoi scopi, si studiò anche, mediante provvedimenti indiretti, di diminuire le cause della pellagra; e vi è in parte riuscita, coll'attivazione di un ben regolato servizio di credito agrario, col diffondere l'uso dei concimi artificiali, di cui organizzò l'acquisto in comune; colla fondazione di una latteria sociale, e coll'attuazione di altri minori provvedimenti come assicurazioni in comune, deposito strumenti perfezionati, una scuola di panierai, una stazione di monta taurina, l'acquisto del seme e vendita in comune dei bozzoli, ecc., cose tutte, che migliorando l'industria agricola e rendendo più agiata la popolazione, hanno agito favorevolmente sulle condizioni igieniche. Però al progresso economico, non potè corrispondere un proporzionale miglioramento dell'alimentazione, perchè il pane, che pure rappresenta una parte notevole nell'alimentazione del contadino, continuò ad essere di qualità mediocre ed a vendersi a caro prezzo. Da ciò l'idea sorta in seno alla Cassa rurale, di provvedere a questo grave inconveniente, facendosi promotrice di un forno sociale cooperativo, nell'intento di rafforzare, nella locale industria della panificazione, l'azione della concorrenza.

Per economia nelle spese d'impianto si cercò di profittare di locali e forni esistenti; ma non fu possibile trovarli. Da ciò la imprescindibile necessità di costruire ex-novo un modesto edificio per il forno.

*
* *

Come si provvidero i fondi. — Un avviso pubblicato dalla Cassa rurale nel comune, che invitava *tutti gli uomini di buona volontà,* a concorrere all'opera *di procacciare pane buono, abbondante e a buon mercato, come uno dei modi migliori per dare forza e salute alle popolazioni delle campagne,* fu accolto con generale favore.

Per iniziare la costituzione della Società, si aperse una sottoscrizione di 250 obbligazioni da L. 10, che fu largamente coperta in pochi giorni. Alla sottoscrizione parteciparono quasi tutti i capi famiglia del Comune; il Municipio contribuì pagando l'importo di una parte del terreno fabbricabile; un'altra parte fu concessa dalla locale latteria; e il Ministero d'agricoltura, industria e commercio, in base al decreto 23 marzo 1884, accordava un generoso sussidio, che permetteva di attuare in modo soddisfacente la progettata impresa.

*
* *

Lo statuto. — Lo statuto, votato nell'assemblea del giorno 26 luglio 1896, è fatto sulla traccia dello statuto modello, proposto dall'Associazione agraria friulana e pubblicato nel volume *Studio intorno ai forni economici rurali,* Udine, tip. Seitz, 1888.

La nuova Associazione si costituì però come società civile; e modificò lievemente in più parti lo statuto modello su citato, pur avendo di mira d'ispirarsi alla cooperazione più sincera. Ciò fu suggerito dallo studio pratico dei fenomeni economici e dall'esperienza acquisita da istituzioni consorelle, che funzionano da più anni.

Facciamo seguire lo statuto.

STATUTO DEL FORNO SOCIALE COOPERATIVO
di S. Giorgio della Richinvelda.

Natura e scopo della Società.

Art. 1. — E' costituita in S. Giorgio della Richinvelda una società secondo le norme del Codice civile, col nome di *Forno sociale cooperativo* di S. Giorgio della Richinvelda.

Art. 2. — Scopo della società è di costruire un forno per produrre pane buono e a buon mercato, nonchè paste alimentari per migliorare le condizioni igieniche ed economiche dei soci. L'associazione potrà anche occuparsi per l'istituzione di un essiccatoio per la stagionatura artificiate del mais.

Art. 3. — La società si propone di fabbricare una o più qualità di pane o di paste con quelle miscele di farina che saranno riconosciute più opportune dal consiglio di amministrazione, per ottenere gli scopi che l'istituzione si prefigge.

Art. 4. — La società ha la durata di anni cinque, con facoltà di prorogarsi. La proroga potrà avvenire per voto dell'assemblea in riunione ordinaria.

Art. 5. — Per la costruzione del forno e per l'esercizio, s'inizia una sottoscrizione per quote, obbligazioni ed azioni da L. 10. Le quote sono a fondo perduto, le obbligazioni rimborsabili senza interesse, le azioni rimborsabili coll'interesse del 4 per cento. La sottoscrizione rimane aperta finchè sia raggiunto il numero complessivo di 250, o quello maggiore che il consiglio giudicherà conveniente per avviare l'impresa. (1)

Art. 6. — Le quote, le azioni e le obbligazioni di cui all'art. 5 dovranno essere versate entro il 30 settembre del 1896. L'assunzione e la sottoscrizione delle quote, azioni ed obbligazioni, risultano unicamente certificate nei libri sociali, senza alcun rilascio di titolo.

Dei soci.

Art. 7. — Sono soci perpetui coloro che versano una o più quote da L. 10 — a fondo perduto. — Sono soci fondatori coloro che versano una o più obbligazioni (senza interesse) od azioni (interesse 4 per cento).

Sono soci consumatori infine tutti i capi famiglia, che provvedono regolarmente per sei mesi, pane dal forno sociale, e si inscrivono personalmente nel libro dei soci in presenza di due testimoni.

Il capo famiglia potrà delegare un membro della famiglia stessa a inscriversi in sua vece quale socio. — I soci firmatari di obbligazioni od azioni, cessano dal far parte della società col rimborso di dette obbligazioni od azioni, qualora non sieno in condizione d'iscriversi come soci consumatori. Però fino a che sia rimborsata la metà delle azioni ed obbligazioni, i soli soci fondatori e perpetui avranno diritto a voto per la nomina delle cariche sociali. — Avvenuto tale rimborso, tutti i soci acquistano eguali diritti. I nomi dei soci perpetui, saranno inscritti in un albo da collocarsi nel locale del forno.

Art. 8. — La qualità di socio si perde: per morte, per rinuncia, per rimborso delle azioni ed obbligazioni, per cessazione di provvedere pane dal forno durante sei mesi, e per esclusione, qualora il socio danneggi la società, o si renda indegno di appartenervi. L'ammissione e la cancellazione dei soci, spetta per diritto inappellabile al Consiglio di amministrazione.

Art. 9. — I soci non assumono altre responsabilità oltre all'importo delle quote, azioni od obbligazioni firmate. — Queste poi sono garantite fino a completa estinzione del capitale d'impianto, dal terreno acquistato, dal locale da fabbricarsi, dai mobili e dal fondo di riserva. Qualora la società si sciogliesse, le sue sostanze, compreso il fondo di riserva, dopo pagati i debiti, saranno devolute al comune, che dovrà tenerli in deposito fino a che il Consiglio comunale trovi opportuno di devolverli a favore di altra istituzione, già costituita o costituenda, che abbia per oggetto il miglioramento materiale ed economico degli abitanti del comune stesso.

Dell'amministrazione.

Art. 10. — Sono organi della società l'assemblea generale, il consiglio d'amministrazione e il comitato dei sindaci.

Art. 11. — L'assemblea generale si convoca in via ordinaria una volta all'anno: per nominare il consiglio di amministrazione, il comitato dei sindaci, e per sentire dal consiglio e dai sindaci le comunicazioni dei risultati della gestione, ed esprimere voti sull'indirizzo da darsi all'azienda; in via straordinaria, ogni volta che il consiglio, un quinto dei soci od i sindaci, lo credono opportuno. La convocazione dell'assemblea sarà fatta con avvisi pubblici o con avvisi personali. — I soli inscritti nel libro soci, hanno diritto d'intervenire all'assemblea e possono farsi rappresentare da altri soci della stessa frazione, con lettera di delegazione. Ogni socio

(1) Vennero sottoscritte quasi esclusivamente quote ed obbligazioni, senza interesse.

ha diritto ad un voto, e non può assumersi più di una delegazione.

Art. 12. — L'assemblea generale sarà valida in Iª convocazione, purchè vi siano presenti un quinto dei soci e le deliberazioni sieno prese a maggioranza dei presenti.

Art. 13. — Il consiglio d'amministrazione è formato da ventun consiglieri, tre per ogni frazione del comune, eletti nell'assemblea di ogni anno, dai soci delle rispettive frazioni. Qualora una o più delle sette frazioni non fosse rappresentata all'assemblea di Iª convocazione da almeno tre soci, la presidenza dovrà riconvocare i soci di quella frazione, per la nomina dei rispettivi consiglieri. L'adunanza di IIª convocazione, potrà passare alla nomina, qualunque sia il numero degli intervenuti.

Art. 14. — Il consiglio nomina nel suo seno, una presidenza o comitato esecutivo, formato: da un presidente, da un vice presidente e da un segretario.

Art. 15. — La presidenza dura in carica due anni, i consiglieri si rinnovano per metà ogni anno, mediante estrazione a sorte nel primo anno, e provvedendo per anzianità negli anni successivi. — Gli uscenti sono rieleggibili.

Art. 16. — La società è rappresentata dal presidente o da chi ne fa le veci. La firma degli atti sociali spetta al presidente assieme al segretario.

Art. 17. — Al comitato esecutivo è specialmente devoluta la sorveglianza giornaliera del forno, l'esecuzione delle deliberazioni del consiglio e la presidenza dell'assemblea.

In caso di urgenza la presidenza può sostituirsi al consiglio, salvo di riferire alla prima seduta.

Art. 18. — Il segretario: controlla i mandati di pagamento; redige i verbali dell'assemblea generale e del consiglio di amministrazione; tiene in custodia, sotto la sua responsabilità, gli atti ed i documenti sociali, nonchè la cassa ed il relativo registro.

Art. 19. — Il consiglio di amministrazione si riunisce, dietro invito del presidente, ogni qualvolta sia richiesto dall'opportuno disbrigo degli affari sociali. — Per la validità delle sedute, è richiesta la presenza di almeno sette consiglieri.

Art. 20. — Al consiglio di amministrazione sono devolute tutte le funzioni amministrative; fissa il limite massimo del fondo di riserva, ha l'obbligo di comunicare i risultati della gestione all'assemblea ed ogni atto alla commissione dei sindaci.

Art. 21. — Il comitato dei sindaci consta di tre membri, scelti fra i soci che non siano parenti od affini con i componenti il consiglio di amministrazione, eletti di anno in anno, essendo rieleggibili.

Esso comitato:

esercita un controllo costante su tutte le operazioni della società;

rivede i conti del consiglio d'amministrazione;

riferisce all'assemblea.

In caso di gravi irregolarità nell'amministrazione, ove non sia in tempo convenientemente provveduto dal consiglio, esso ha facoltà di convocare l'assemblea per sottoporle il caso.

Disposizioni varie.

Art. 22. — Iniziato l'esercizio, il pane sarà venduto a prezzo di costo, aumentato da una lieve quota da stabilirsi dal consiglio direttivo. Sui civanzi attivi di ogni esercizio, sarà prelevato il 50 per cento per fondo di riserva, finchè la riserva abbia raggiunto un limite sufficiente ai bisogni dell'azienda, da stabilirsi dal consiglio; e altro 50 per cento per rimborso di azioni e obbligazioni. Le azioni da rimborsarsi, saranno anno per anno determinate dalla sorte.

Art. 23. — Compiuta l'ammortizzazione del capitale d'impianto e costituito il fondo di riserva, il consiglio direttivo determinerà in quali modi la ripartizione degli utili deva farsi a vantaggio dei soci consumatori, in proporzione del consumo, evitando eccessive complicazioni contabili; o come possa esso devolversi ad altri scopi di vantaggio sociale.

Art. 24. — Ogni contestazione che sorgesse, fra i soci e l'amministrazione del forno, sarà definita in modo inappellabile per via di amichevole composizione, da un collegio di arbitri da nominarsi, due dalle parti contendenti, ed uno dal sindaco di S. Giorgio della Richinvelda.

Art. 25. — Il presente statuto, ad eccezione dell'art. 9, potrà essere modificato in regolare seduta ordinaria dell'assemblea.

Il locale per il forno venne progettato dal sig. geometra Enrico Moro di Udine, e l'importo complessivo del fabbricato, compreso il forno, era stato preventivato in circa L. 5000. Grazie però ad economie conseguite sulla provvista di materiali ed anche sulla mano d'opera, per le volonterose prestazioni dei soci, le spese di progetto si ridussero di circa un terzo. Il forno, che dal signor Moro

era stato studiato sul tipo adottato dai forni rurali di Remanzacco e S. Giovanni di Casarsa, venne pure modificato, essendosi all'ultima ora deciso, in vista dell'alto prezzo a cui si pagano le legna da fuoco a S. Giorgio, di adottare come combustibile, il carbon fossile. La presidenza si rivolse per notizie precise, sui forni a riscaldamento diretto con tale combustibile, al signor ing. Ugo Boccasini, dell'Ufficio tecnico municipale di Trieste, sapendo come in quella città siano generalmente in uso siffatti forni.

Nel riportare un riassunto della descrizione del forno, che desumiamo dalla relazione del chiarissimo signor ing. Boccasini, approfittiamo dell'opportunità, per esprimere nuovamente all'egregio professionista i sensi di riconoscenza per il disinteressato e valido aiuto portato alla nostra modesta impresa.

Il forno, segnato nell'unita tavola, ha forma ovoidale; la sua capacità è di circa 120 *bine* di quattro pani, da 5 centesimi l'uno, ossia una infornata corrisponde a L. 24 circa di pane di forma usuale. Le dimensioni massime del forno in luce, sono di m. 3,56 per m. 2,67, esso è coperto da una volta piatta di mattoni comuni (a Trieste usano materiale refrattario) dello spessore di cm. 28 circa, cioè pari alla lunghezza dei mattoni. Il fondo, con una pendenza di oltre il 10 per $^0/_0$, è ricoperto di grandi piastre di tubo refrattario, fornito dalla ditta Cantamessa — Casale Monferrato — poste semplicemente a commessure strette, in un letto di sabbia bene costipata. A risparmio di muratura, il nucleo centrale del forno è costituito da un battuto di ruderi, racchiuso in muri di pietrame in malta di calce, sopra il quale viene disteso il letto di sabbia sopra menzionato. Nell'estremo lembo della volta, e quasi presso il fondo, s'aprono tre fori di sezione quadrata, di circa 18 centimetri di lato, comunicanti con altrettanti canali d'aria, che corrono con sezione uguale sopra il dosso esterno della volta, e che avvicinandosi sempre più fra loro, vanno ad aggrupparsi in una nicchia praticata nella facciata del forno, chiuso da uno sportello di lamiera di ferro, scorrente nel gargame di un robusto telaio di ferro ad angolo. Ciascun canale, la cui sezione in prossimità della nicchia, acquista la forma circolare, è chiuso da una bocchetta levabile, che per maggior durata si fa in rame, e comunica col canale del fumo, che ha una sezione di circa 30 $\times$ 40 centimetri. Questo canale, percorrendo l'asse del forno sopra la volta, va a sboccare nel fumaiuolo, che nel nostro forno fu disposto a fianco della volta, ma che può trovarsi in qualunque sito, purchè abbia un'altezza sufficiente ad ottenere un buon tiraggio; (quello di S. Giorgio, misura circa 9 metri sopra la volta del forno).

La bocca del forno, secondo il progetto di Trieste, doveva essere fatta a saracinesca; però essendo già stata fusa in ghisa, dalle ferriere di Udine, collo sportello diviso in due parti, e che si apre di fianco, come nei comuni forni della Provincia, prima di ricevere il progetto dell'ing. Boccasini, abbiamo conservato questa disposizione, che non ha recato inconvenienti. A fianco della bocca del forno, sta il piccolo sportello che serve di spia.

In immediata vicinanza della bocca, che ha un'apertura di cm. 20 $\times$ 55, è applicata la graticola in ghisa, per l'accensione del forno col carbone; questa forma colle piastre in tubo, un solo piano, ed ha le dimensioni di circa cm. 60 $\times$ 52. Un pozzetto murato, praticato al dissotto, costituisce il ceneratoio, munito in facciata di un'apertura di circa cm. 30 $\times$ 30 di sezione, e provveduto di sportello di ferro.

Forno sociale cooperativo

in S. Giorgio della Richinvelda

Pianta al pianoterra

Tettoia

Scaffali pel pane

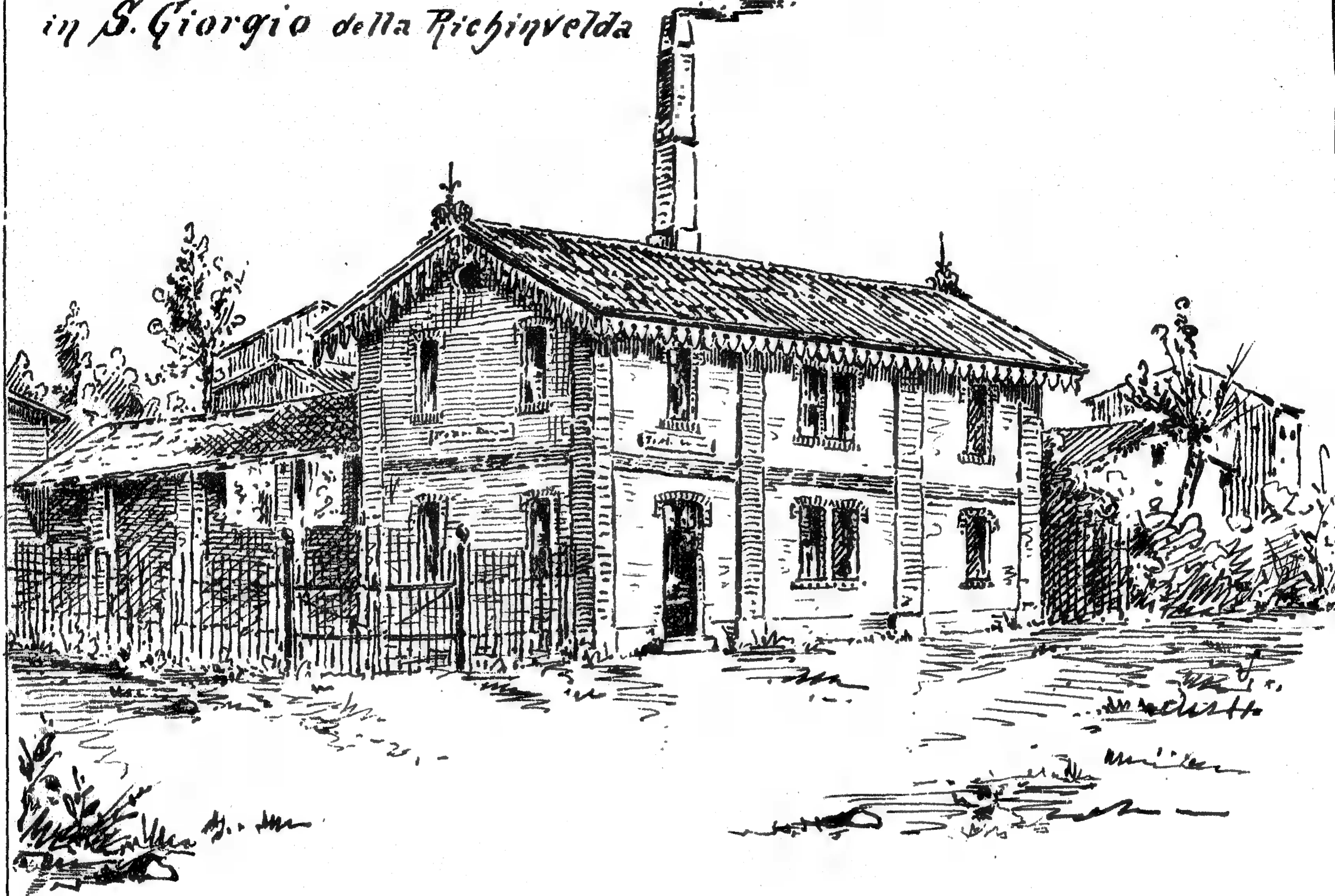
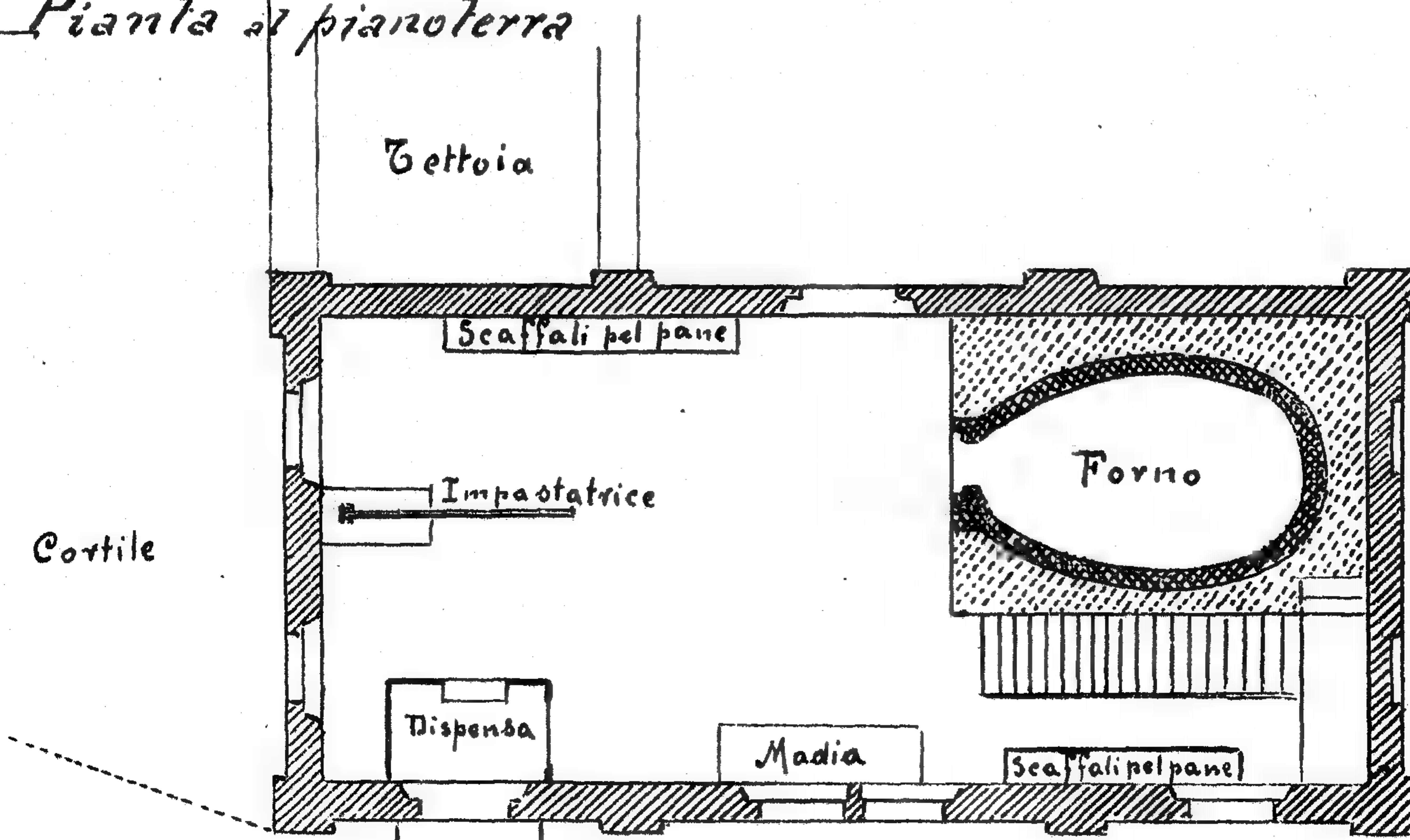
Forno

Impastatrice

Cortile

Dispensa

Madia

Scaffali pel pane

Strada

Scala 1:100

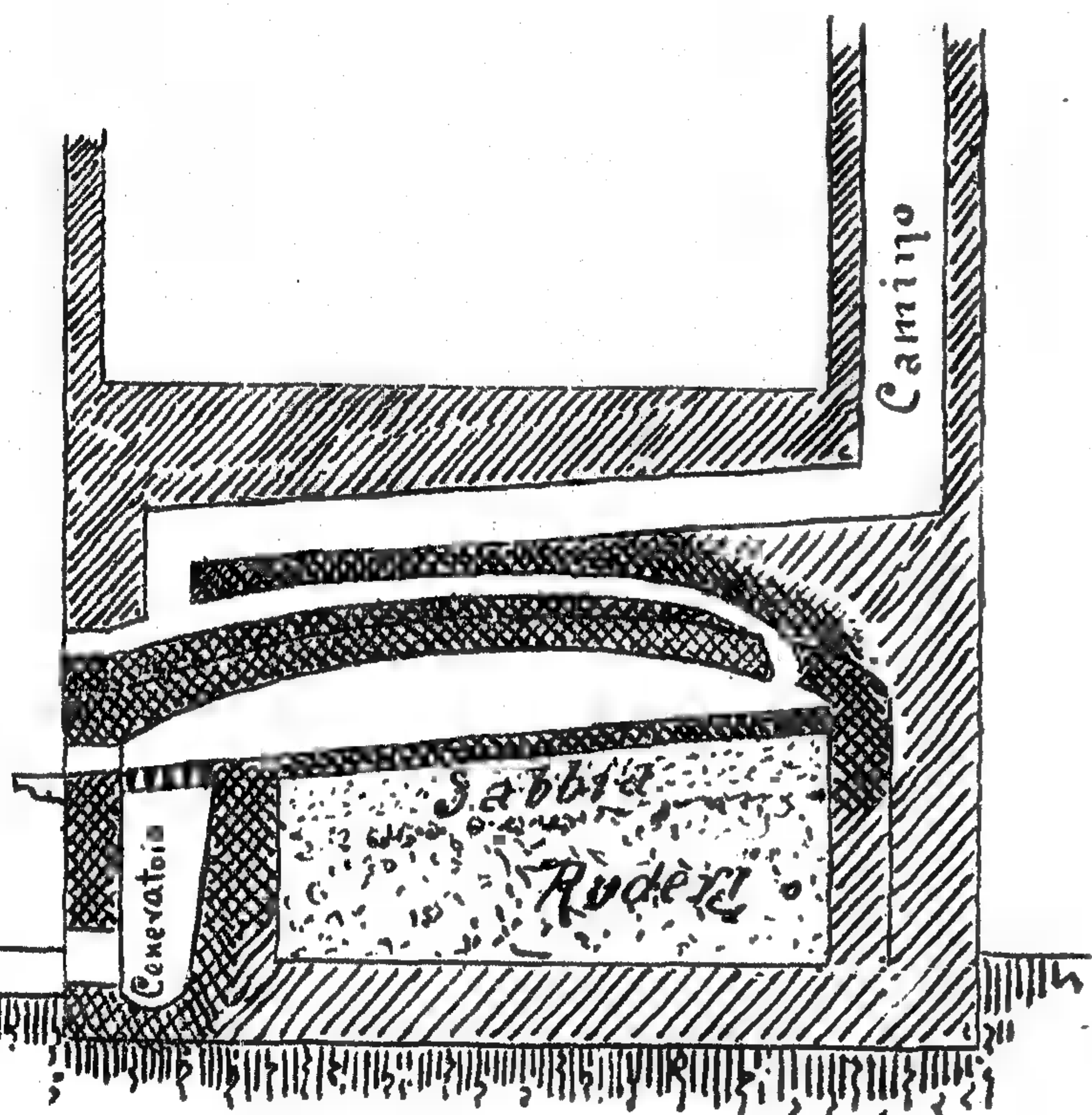
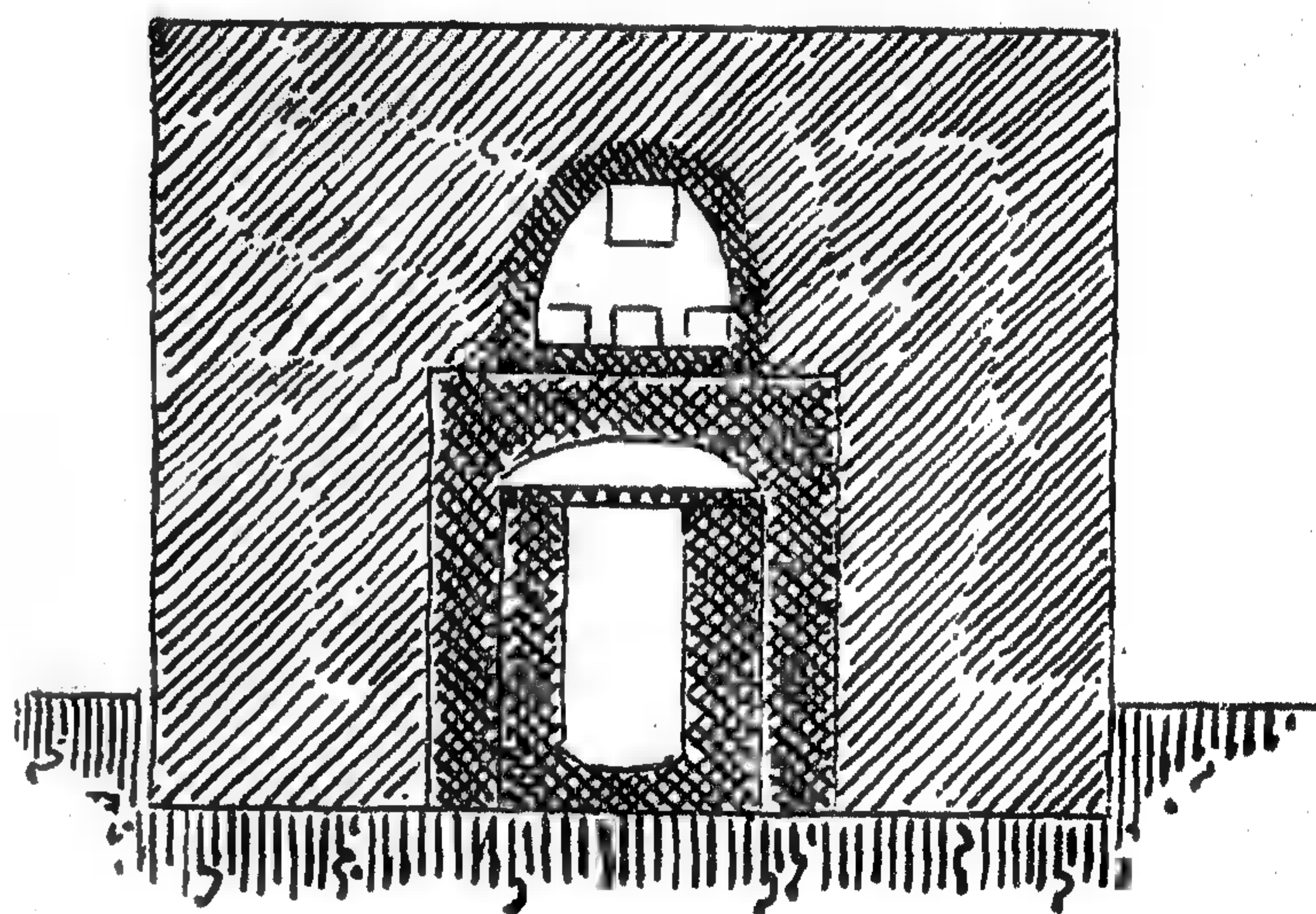
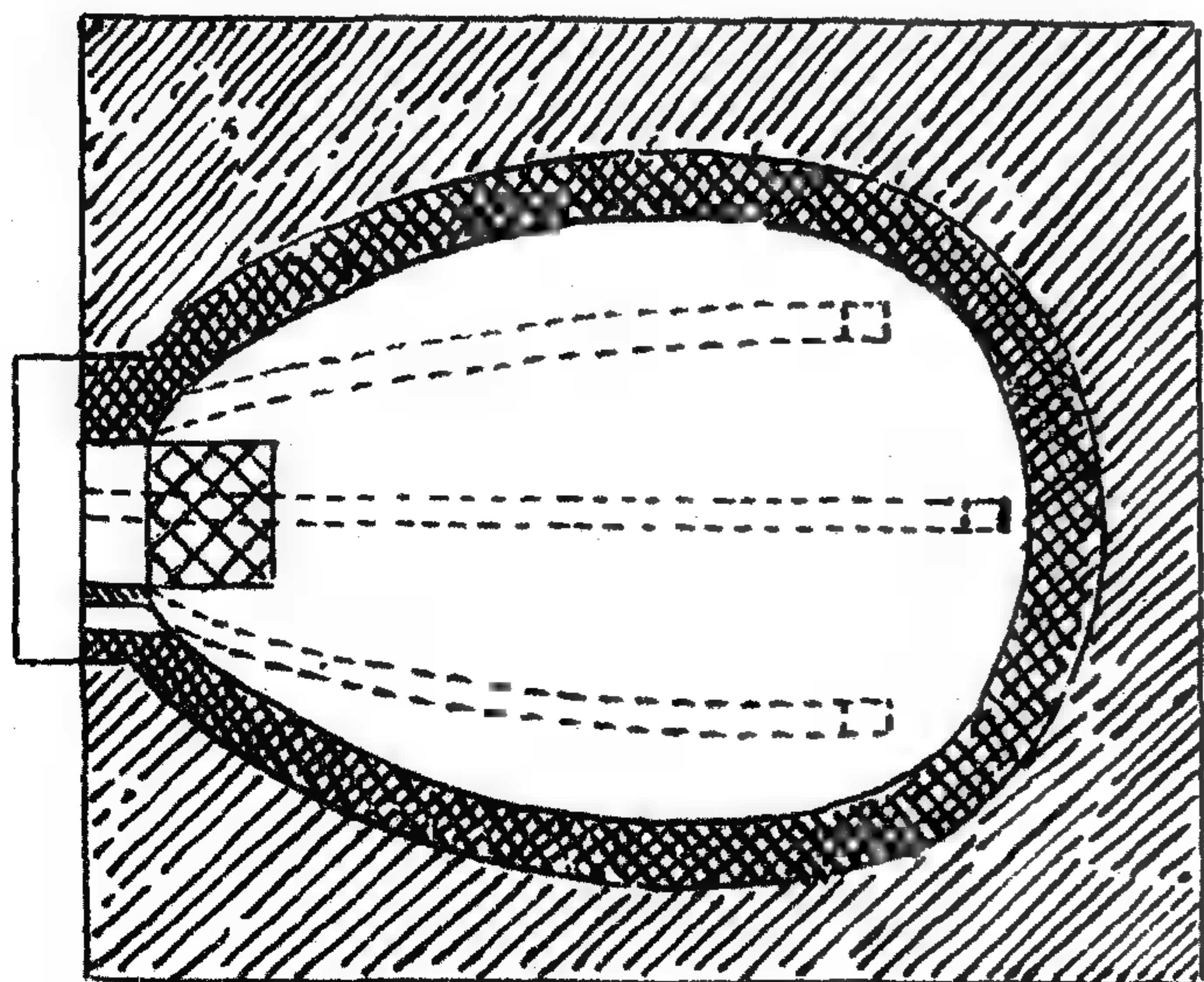
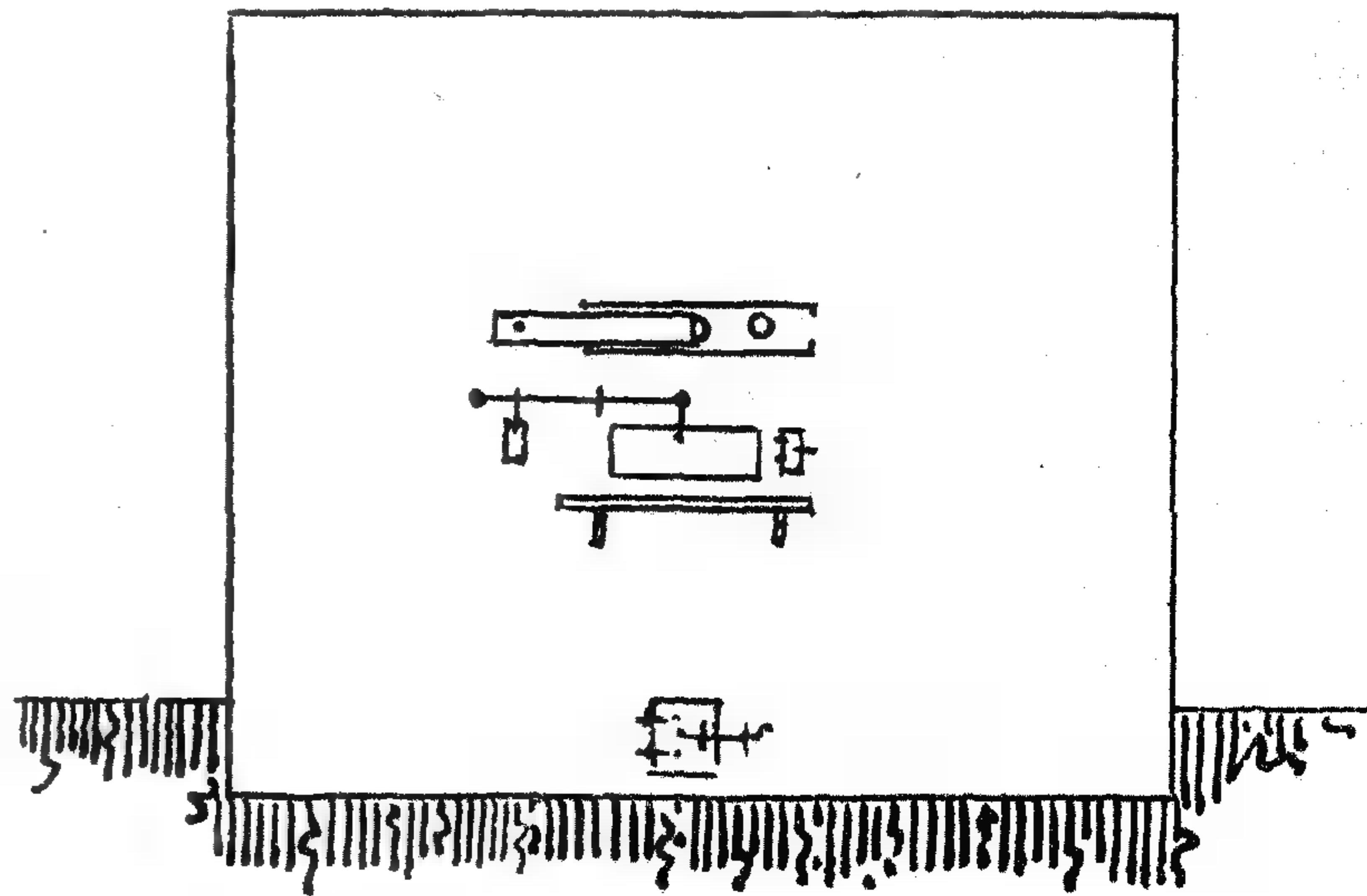
Dettagli del forno a carbon fossile

Sezione longitudinale

Camino

Sabbia

Ruderi

Generatoio

Sezione trasversale

Pianta

Prospetto

Muratura d'arenaria

di laterizi [illegible]

La graticola consta di un telaio in ghisa, su cui sono disposte una serie di spranghe, pure in ghisa, formate da elementi romboidali, che permettono un libero accesso dell'aria a traverso il carbone in combustione. La graticola, di patente germanica, venne fornita dalla casa Ermanno Tureck e C.° di Trieste.

Il forno così costruito, può essere riscaldato indifferentemente a legna a carbone. A S. Giorgio però si è sempre adoperata la lignite di Trifail con ottimi risultati, ora si fanno esperienze con altri carboni a fiamma lunga, ma di maggior potenza calorifica, nel solo intento di vedere se si possa economizzare ancora sul riscaldamento.

Il carbone si dispone soltanto sulla griglia; la bocca del forno si tiene chiusa, lasciando aperto lo sportello del ceneratoio, per rafforzare la corrente d'aria.

Il riscaldamento a carbone non presenta il benchè minimo inconveniente nei riguardi della cottura del pane; anzi si ha maggior pulizia, lavoro meno assiduo per parte dell'operaio che sta al forno, maggior facilità di regolare il fuoco, viene abbreviata la pulitura, e il pane riesce cotto in modo inappuntabile, senza nessun pericolo che acquisti odori o sapori disgustosi. Il forno di S. Giorgio consuma, nella prima accensione, circa cg. 30 di carbone; nella seconda cg. 24, nella terza cg. 20 e nella quarta cg. 18. Complessivamente, per quattro forni, ossia per cuocere circa L. 100 di pane, s'impiegano *cg.* 92 di carbone, che a L. 2.60 al quintale importano L. 2.39 di combustibile, il che rappresenta per questa località una notevole economia, in confronto delle *fascine.* La distribuzione, nelle varie frazioni del comune e paesi limitrofi, si fa mediante incaricati che ricevono il 2 °/₀ sul pane che distribuiscono. La crusca e il cruschello vengono passati alla Cassa rurale, che s'incarica di distribuirli ai soci. Il personale è attualmente formato da due fornai provetti e da un contabile.

La presidenza però esercita un attivo servizio di sorveglianza ed ogni giorno rivede il conto e ritira l'incasso giornaliero.

La gestione del forno, nei primi mesi, dovè superare molte piccole difficoltà di varia indole, inevitabili in ogni nuova iniziativa. Il pane di S. Giorgio, dal giorno dell'apertura ad oggi, si è mantenuto sempre di peso superiore a tutti quelli dei forni vicini, non escluso quello prodotto dai due forni rurali che funzionano a non grande distanza dal comune.

La nuova Società non ha ancora potuto mettere nessun risparmio a fondo di riserva, ma il suo andamento è tale da dare sicuro affidamento di una vita fiorente e prospera.

Ci piace notare che in questo primo anno di vita il forno ha contribuito alla buona riuscita di una locanda sanitaria, che si è quì aperta nella corrente primavera.

S. Giorgio della Richinvelda, 21 maggio 1897.

3.ª ESPOSIZIONE DI EMULAZIONE FRA CONTADINI IN PAGNACCO

PROGRAMMA.

CLASSE I.

Coltivazioni speciali.

1.° **Coltura delle viti, alberi fruttiferi, gelsi e vimini.**
2.° **Coltura degli ortaggi.**
3.° **Vivai.**
4.° **Innesti riusciti di fruttiferi, viti e gelsi.**
5.° **Innestatori.**

CLASSE II.

Igiene - Case rurali - Economia domestica.

Coloni, fittabili, castaldi, bovari e piccoli proprietari che curano l'igiene delle loro abitazioni e dei cortili con buona tenuta della stalla e razionale conservazione del concime. Non si pretendono cose di lusso, ma solo quelle migliorie che il villico può portare alla propria dimora e nel ricovero degli animali.

CLASSE III.

Prodotti vegetali.

(Naturalmente sono da presentarsi solo i prodotti a maturanza, al tempo che si tiene la mostra)

1.° **Granaglie:**

Frumento (forment), frumentone (formenton), avena (vene), segala (siale), orzo (uardi), spelta (pire-spelte), farro (pire), granoturco (sorg turc), sorgo da scope (soross di scove), scandella (scandelle), saraceno (sarasin), meliga (soross) veccia (vece), ecc.

2.° **Semi da foraggio:**

Erba medica (mediche), trifoglio (trifuei), erba rossa (jerbe rosse), trifoglio giallo (trifuei zal), ladino (dint di çhan) loglierella (squal), lupinella (lupinele), cicerchia (bisoçhe), panico (paniz), miglio (mei), miscugli semi da prato, ecc.

3.° **Collezione di semi da ortaggi in genere bene scelti e conservati.**

4°. **Semi oleosi:**

Ravizzone (ravizzon), colzat (ueli), girasole (girasol), lino (lin), ricino (risin).

5.° **Legumi:**

Fagiuoli (fasui), piselli (ceserons), fave (favis), lenticchie (lins), ceci (pizzui), lupini (luvins), ecc.

6.° **Uve e frutta:**

Pere (pirus), mele (melus), ciregiolo (uessus), prugne (ciespiş), pesche (piarsui), albicocche (armelins), sorbole (cierbui), giuggioli (sisulis), nespole (gnespolis), castagne (çhastinis), lazzeruoli (cimbars), noci (coculis), nocciuole (nolis), mandorle (mandolis), susini (emui), cotogni (codogns), peschi-noce (baracocolis), cornioli (quargnui), ciliegie (çariesis), fichi (figs), lamponi (frambue), fragole (freulis), peri cervini (plusignis), ribes (ue ribis), uva spina (ue crispine), melogranati (melus granas).

7.° **Ortaggi che si coltivano per**

a) *Radici:* Barbabietola (erbe rave), carota (carote), pastinaca (pastanaçhe), rafano (rati), coclearia (cren), ramolaccio e ravanelli (ravanei), rapa (rav), sedano (selino), scorzonera, rutabaga (verzerave).

b) *Tuberi:* Patate (patate), batata, topinambour (cartufule).

c) *Bulbi:* Aglio (ai), cipolla (cevole), scalogna (ceva), cipollina (sutive), porro (puarr), zafferano di fior bianco (paternoster).

d) *Stelo:* Asparago (spar), fungo (fong).

e) *Foglie:* Cardo (cardo), brocolo (brocul), cavolo di Bruxelles, cavolo capuccio (capus), cavolo verza (verze), timo (timo), cicoria (radricc), indivia (indivie), lattuga (salate), sedano (selino), dragoncello (peltri), spinace (spinase), crescione (sgrisulò), dolcetta (ardielut), bietola (melon), ruca (rucule), boraggine (buraze), acetosa (pan e vin), finocchio (fenoli), prezzemolo (savors), rosmarino (osmarin), salvia (salvie), maggiorana (mezzorane).

f) *Fiori:* Cavolo fiore (caulifior), carciofo (artiçhoc), borragine (buraze).

g) *Frutta:* Citriuolo (cudumar), zucca (coce), cocomero (an-

gurie), melone (melon), melanzana (melanzane), pomo d'oro (pomo d'oro), peperone (peveron), cappero (caper).

8.° **Fiori e piante florifere.**

9.° **Piante tigliose:**

Canape (çhanaipe), lino (lin).

CLASSE IV.

Vini e liquori.

1.° **Vini da pasto e di lusso.**
2.° **Aceti di vino.**
3.° **Acquavite, sliwovitz ed altri liquori locali.**
4.° **Conserve, bevande diverse.**

CLASSE V.

Prodotti animali.

1.° **Bozzoli e seta tratta con fornelli casalinghi.**
2.° **Arnie, miele, cerre greggie.**
3.° **Burro, formaggio e latticini.**
4.° **Carni insaccate, preparate, ecc.**
5.° **Lane greggie e filate.**

CLASSE VI.

Piccole industrie campestri e domestiche esercitate da contadini.

1.° **Oggetti di vestiario:**

Filati, tessuti e maglie di lana, di mezza lana, di cotone, di canapa, di lino, di cascami di seta, ecc.

Merletti, lavori all'uncino ed altri oggetti di ornamento, ecc.

Capelli e beretti di paglia, di giunchi, di corteccia, di pelli, ecc.

Vestiti e biancherie.

Zoccoli e scarpe di legno, scarpe e pantofole di panno, di tela, di corda e di qualsiasi altra materia, ecc.

Guanti (manècis), ecc.

2.° Utensili di uso domestico:

Madie (panàriis), arconcelli (buìnz), cucchiai (sedons), mestoli (çhazzis), coppe (tazzis di len, bùssui), matterelli, (mèscui di lasagnis), taglieri (tajir e pestedoris), tafferie (taiarolis e pladinis), portabicchieri, portauova, portabottiglie, saliere, pepajuole, oliere, schiaccia-noci, anelli da salvietta, zuccheriere, scodelle, piatti di legno, martelli, mazze, frulli, frulline, candelieri ecc.

Scope (scovis di ruscli e di zànzit), scopini (scòi e panàlis), granate (scovis di saros e di panàli), spazzole (bruschins e scovètis) di qualsiasi materia, soffietti, ventole ecc.

Sedie (çhadrèis), panche (scagns), sottopiedi (scagnutz, pojepis), ecc., attaccapanni (piçhetabars), — aspi (daspis), arcolai (davualtedors), fusi, rocche, rocchetti, mulinelli da filare (corlètis) ecc.

Secchie (sèlis), boraccie (butazz), canestri (zeis), ceste (zèjis) ed altri oggetti in vimini, gerle (cossis, zeis di spale), gerloni, sporte di qualsiasi materia, stoini (stuèriis e stuerìns) e poggia piedi (sottpîs) di giunchi di paglia, ecc.

3.° Utensili per l'agricoltura:

Intelajature (telàrs) da carri, da carriuole, da erpici (di grape), da aratri (di uarzine) ecc., ceste (coss, zigots) e cestoni (bènis) per carri ecc.

Gioghi (jovs), collane (joveis) e collari (çhavinis) per animali, musoliere (musolariis, musarùi), manichi da frusta, forche di legno ecc.

Manichi da zappa, da badile, da falci (falçars), porta coti (codars) ecc.

Rastrelli, forche di legno, pale di legno (palòtis), corre giati (batalis) ecc.

Stuoie (stueris), cannici (gradìzz, grisòlis) ecc.

Stie (çhaponariis), trappole (tramàis e gubatui) per topi.

Botti, vasi vinari, spine (spinèj), tappi da cocchiume (çhalcons), viti e madreviti ecc., mastelli (pòdinis e podins), cerchi e fascie per stacci (tamès) e per formaggio (talz), ecc.

4° **Utensili per le industrie ed oggetti diversi**:

Cornici, portaritratti, fiori essicati ecc., balocchi (zujàtui), vasi per fiori ecc.

Scatole, stuzzicadenti (curedinçh), chiodini (bruçhis di len), uncinetti per maglie, porta fuselli (guçhets e cànui) per ferri da calza, ecc.

Bastoni, osso lavorato, boccie (balis, sboçhis), tabacchiere ed altri oggetti in bosso, sughero, ecc.

Vimini (vencs) e paglia preparati.

Forme da calzolai, bottoni in osso, tundelli (ànimis di botòn).

Pipe, cannuccie da pipa.

Strumenti da suono.

Pelli conciate.

5.° **Commestibili conservati**:

Frutta, legumi, funghi conservati.

Collezione di piante aromatiche e medicinali.

CLASSE VII.

Mostra bestiame.

Sono ammessi animali bovini, vitelli interi e vitelle, purchè non abbiano denti permanenti, ma esclusivamente coi denti da latte.

Possono aspirare a premi gli animali della detta categoria, se anche appartengono ad altri comuni, purchè però sieno nati ed allevati in provincia di Udine.

Esposizione provinciale cinegetica.

1.° **Armi di lusso ed accessori, posseduti ed esposti da privati.**

2.° **Parte commerciale.**

Fucili ad avancarica e retrocarica di tutti i sistemi, carabina per caccia grossa, spingarde, coltelli da caccia.

Polveri, piombo, capsule, fiaschette per polvere e pallini.

Battipalle, bocce, butelle, borse, bacchette, calibratori, oratori, ecc.

Coprifucili, cartucciere, carnieri, cinghie, ecc.

Collari per cani, guinzagli, accoppiatori, sonagli, museruole e fruste.

Specchietti per allodole, grucce per civette, civette naturali ammaestrate e civette meccaniche.

Richiami per capi e per gruppi.

Stampi per anitre, trappole, tagliuole, fischietti.

Reti fisse, vaganti, gabbie e controgabbie, lacci, panie, panioni.

Copricapo, vestimenta e calzature.

Capi di selvaggina viva o imbalsamata.

Trofei di caccia.

Dati statistici e monografie in genere sulle uccellande.

Congresso provinciale cinegetico da tenersi in Udine il settembre 1897.

Sezione sport.

Mostra di cani da caccia. — Prove sul terreno.

Colombicultura.

Mostra di piccioni viaggiatori. — Dimostrazione d'allevamento. — Lanciata di piccioni viaggiatori.

Tiri a volo.

I premi, accordati in seguito al giudizio di speciale giurìa, consisteranno in piccoli importi di denaro; a quelli riferibili alle *piccole industrie*, potranno aggiungersi oggetti come modelli, campioni o doni speciali.

Fuori concorso saranno ammessi, nelle identiche classi e categorie anche i corpi morali, grossi proprietari e gli artieri.

Il Comitato si riserva disporre per l'assegnamento anche di diplomi.

La Presidenza del Comitato renderà pubbliche, con speciale avviso, le ulteriori norme per gli aspiranti alle diverse categorie.

LE MALATTIE ATTUALI DEL FRUMEMTO

Onorevole Direzione
della r. Stazione sperimentale agraria di
Udine.

I sottoscritti, incaricati da questa Direzione di fare un sopraluogo in alcune località della provincia, da dove si avevano bruttissime notizie sul pendente raccolto del frumento, riferiscono per ora quanto segue:

1. Relativamente alla gravità del malanno che in quest'anno ha colto il frumento, si osserva, limitatamente alla piccola zona percorsa (Udine-Pavia di Udine-Percoto-Palmanova-Pozzuolo) che esso è generale, gravissimo, per modo che già a quest'ora si può contare su un prodotto di molto inferiore all'ordinario. La condizione dei frumenti è qua e là più o meno grave, ma si sono rinvenuti dei campi, nei quali, giudicando dal loro stato presente, non si arriverà a produrre quanto fu seminato, ed altri dove ormai non si può contare su verun prodotto. Nel breve e rapido giro fatto, volendo fare qualche distinzione, i frumenti trovati in meno tristi condizioni, si videro nei dintorni di Sammardenchia, Pozzuolo, Zugliano, ecc.; e quelli trovati nel peggiore stato, si videro nelle vicinanze di Pavia di Udine, Percoto, ecc.

2. Riguardo alle cause specifiche che hanno contribuito a danneggiare così fortemente l'importante coltura del frumento, si nota che nella zona percorsa, quasi tutte le osservazioni che si facevano, levando dal terreno cespi di frumento, si mostravano affetti (ben s'intende, in grado più o meno intenso) dalle seguenti cause nemiche:

a) Un fungo parassita, appartenente al gruppo degli *Uredinei*, i quali producono sulle piante, che ne sono attaccate, delle alterazioni che volgarmente si indicano col nome di *ruggine*, a causa del colore bruno arancio (che ricorda quello della ruggine di ferro) delle spore che si distaccano dalle piante che ne sono infette. Tra le differenti qualità di *ruggine* che attaccano i nostri cereali, se nello specificarle usiamo il nome che vien dato sotto la loro forma a teleutospora, quella alla quale ci pare di poter ascrivere i danni attuali al frumento è la *Puccinia graminis* che nella forma uredosporica viene chiamata *Uredro linearis.*

L'andamento della stagione evidentemente favorevole allo sviluppo del fungo a forma uredosporica *(Uredo linearis)* spiega la grande invasione della malattia che in questi giorni si nota in modo così abbondante, specie sulle foglie di frumento.

Non si può parlare finora di un qualche trattamento che si possa utilmente applicare nella pratica per difendersi da tali danni. Più che pensare a una cura diretta, gioveranno i rimedi preventivi ai quali in parte si riferisce la terza parte di questo nostro breve scritto.

b) Levando dai culmi del frumento le guaine delle foglie basilari, si osservano quasi sempre — specie se la pianta è intristita — aderenti e spesso annicchiati in una leggera e liscia concavità del fusto, corpiccioli affusolati, per lo più bruni, che devonsi riferire a crisalidi, o meglio a puparii di un dittero il quale, secondo la determinazione della r. Stazione di entomologia agraria di Firenze, testè fatta sui materiali da noi raccolti, spetterebbe alla *Cecidomya destructor* Lay.

Tali pupari, nello stadio immaturo, sono bianchi con una linea verde longitudinale, poi divengono di colore castagno oscuro; hanno una lunghezza di mm. 4 5 . . . 5 e un diametro massimo di mm. 1 0 poco più, presentano ad una estremità una o due piccolissime prominenze, dalle quali talora sporge una impercettibile lanuggine bianca. Sotto l'involucro si rilevano 10-12 tracce di segmenti.

Nei culmi, ove i puparii sono parecchi, il germoglio è completamente disseccato prima di svilupparsi e la presenza dell'insetto si scorge per trasparenza.

È certo che queste crisalidi, fra non molto daranno luogo agli insetti perfetti dai quali trarranno origine nuove generazioni, se non si porrà riparo, dannose ai seminati del prossimo anno.

Nella sua nota la r. Stazione di Firenze da i seguenti suggerimenti:

Per combatterla in questo momento, il rimedio migliore consiste precisamente nel vangare il terreno e seppellire le pupe alla profondità di trenta a trentacinque centimetri, e riseminare il terreno a fagiuoli e granturco.

Nei lavori successivi per il granturco e per i fagiuoli però bisogna aver cura di non arrivare mai alla profondità alla quale le pupe dell' insetto si trovano; diversamente si riportano alla superficie e nell'autunno le piccole mosche infesteranno nuovamente piante nei seminati.

Questo per i campi o per gli appezzamenti oramai decastati. Per gli altri dove la infezione fosse ancora incipiente e la mano d'opera lo permette estirpare accuratamente e distruggere le piante dei cespi infetti. Diversamente aspettare tutti il momento della mietitura, e allora bruciare completamente le stoppie.

L' operazione va fatta indistintamente in tutti i campi mietuti, senza mettere innanzi la difficoltà di dover rispettare le stoppie per il bestiame, perchè allora sarebbe il caso di ripetere che il grano vale più dello strame, e poi non si avrebbe strame, nè grano.

c) Un altro insetto, cioè un *afide* simile a quelli che attaccano le foglie di rose nella loro pagina inferiore. Questi afidi si rinvengono specialmente sotto il colletto delle pianticelle, fra le radici: sono di forma ovale o tondeggiante, di color vario, verdognoli, gialli, rossastri. cenerognoli, lunghi da un mm. a due, Molto probabilmente appartengono al genere *Tychea.* Essi non si trovano solamente sul frumento, ma anche su altri cereali.

Non sarebbe un insetto nuovo dunque. Sappiamo anzi che già in altre località (provincia di Bergamo) ebbe in anni passati (1890) ad arrecare danni rilevanti. Anche nell'anno che corre, a quest' afide si attribuiscono in modo precipuo gravi danni in alcuni comuni della stessa provincia. Una relazione che abbiamo vista, riferisce tra l' altre che nel comune di Bonate Sopra non si mieterà, e che si mieterà poco a Bonate Sotto, a Bottanuco, a Chignolo di Isola, ecc.

Nella nostra provincia, l'afide stesso non si è riscontrato in quantità molto numerosa, e ad esso non ci par quindi di poter attribuire danni molto gravi. In maggior numero lo trovammo (come del resto anche le crisalidi del moscherino) nei terreni profondi, fini, compatti (Percoto e dintorni). Dato che si rinnovi o aumenti l'invasione negli anni successivi, stimiamo utile avvertire, non potendo indicare alcun rimedio, che correrà maggior pericolo d'essere danneggiato il frumento che verrà seminato nei terreni più vicini ai campi attualmente infetti.

Crediamo opportuno notare che sulle attuali malattie del frumento si stanno attendendo notizie dagli appositi istituti di studio di tali cause nemiche, ai quali furono mandati saggi di frumento deperito.

3. Si ebbe cura di prendere nota di quei fatti e di quelle osservazioni che potevano eventualmente servire a dar lume sui modi coi quali meglio salvaguardarci in seguito dai danni lamentati.

Anzitutto fu notato che la *ruggine* (la causa nemica principale), gli afidi e il moscherino avevano invaso di più i frumenti nelle località a terreno più fine, più compatto. Un tale fatto è spiegabilissimo. Infatti in tali terreni, che meno facilmente asciugano, la crittogama ha trovato, meglio che in altri, alcune delle condizioni per il suo sviluppo. È in quelli che la semina si è dovuta ritardare, a causa del meno pronto asciugamento del terreno; è in quelli che, conseguentemente, la preparazione del terreno e la semina, si sono potute eseguire meno bene che altrove. E quindi, in tali condizioni, il frumento si è trovato anche più disposto ad essere attaccato dalle varie cause nocive.

Abbiamo più volte chiesta la condizione dei frumenti su concimi minerali in confronto a quelli con solo stallatico. Le risposte, in generale, non indicavano nessuna differenza speciale.

A Palmanova ci fu confermato però che i campi concimati con stallatico si mostravano più affetti dalla *ruggine* che non quelli concimati col perfosfato (*guano*) e nitrato di sodio. La ristrettezza del tempo non ci ha permesso di fare dirette osservazioni al riguardo, che certamente sarebbero state importanti.

La grande maggioranza degli agricoltori coltiva le varietà nostrane di frumento, e quindi ben poche osservazioni si poterono fare sulla varia resistenza delle diverse qualità di frumento alla ruggine.

Complessivamente si è rilevato che la varietà *Noe*, per quanto ne sia essa pure attaccata, lo è in grado minore delle varietà comuni. Abbiamo visto (Pozzuolo, scuola di agricoltura) e abbiamo sentito come la varietà *Rieti* si presenti molto meglio in confronto delle altre. La varietà *Victoria* (a Palmanova e a S. Osvaldo) pure è meno attaccata del frumento nostrano.

Udine, 23 maggio 1897.

Z. Bonomi.
A. Tellini.

DOMANDE E RISPOSTE.

Per le viti che non hanno uva.

Ci domandano parecchi: Quest' anno specialmente le viti nostrane, si presentano con tralci interi che hanno getti senza uva. Sarebbe utile per rinforzare i getti da legno per l'anno venturo, tagliare i tralci o sopprimere i getti non fruttiferi? B.

Non bisogna dimenticare che gli scopi che si prefigge il viticoltore nelle varie sue operazioni sono due:

1. Ottenere abbondanza di frutto;
2. Promuovere la formazione di tralci da legno ben conformati e robusti perchè dieno uva nell' anno seguente.

Bisogna anche ricordare che la vite, come tutte le piante, non si nutre esclusivamente con materiali assorbiti dal terreno, ma, e in proporzioni molto più rilevanti, con quelli che le foglie assorbono dall'aria. Non solo i grappoli, ma il legno e tutti i tessuti della pianta sono principalmente formati con sostanze che le parti verdi del vegetale traggono dall' atmosfera.

Sopprimere foglie e getti, equivale a diminuire i mezzi con cui la pianta può assimilare le materie utili dall' aria ed elaborare quelli che essa trae dal terreno.

Fissati questi principi d' indiscutibile conoscenza botanica, vediamo ora come praticamente si deve condursi.

Tagliare i tralci tesi a frutto, può essere conveniente solo nel caso che una forte grandinata abbia già messo fuori di funzione i getti normali.

In tal caso, dovendo le radici provvedere alla formazione di nuovi germogli, è bene che questi risultino poco numerosi, perchè diventino ben nutriti e per conseguenza robusti.

Ma a condizioni normali, quando cioè i tralci o le treccie stesi a frutto non portano uva, io non li sopprimerei che parzialmente e solo nel caso d' ingombro, dove l'aria e la luce non potessero liberamente passare. Per conseguenza, per viti non grandinate, il mio consiglio è questo: lasciare i tralci che alla potatura si sono legati pel frutto, e se i getti che portano non hanno uva, toglierne od accorciarne qualcheduno, è solo quanto basta per lasciar passare la luce e l'aria. F. V.

Vino che ribolle.

Ho del vino che emette delle bollicine di gas: che cosa devo fare? T.

Il ribollimento del vino di cui mi parla può esser dovuto:

1.° a fermentazione alcoolica nel qual caso esso non avrà perduto colore, ma si presenterà semplicemente appannato e torbidiccio, senza grave deterioramento nel sapore;

2.° alla vera malattia del ribollimento ed in questo caso sarà molto sbiadito nel colore e nel sapore.

Se si tratta del 1.° caso bisognerà ch' Ella attenda che il vino finisca di bollire e immediatamente dopo lo travasi aggiungendo circa $^{1}/_{10}$ di litro di alcool solforoso per ettolitro. Non avendo alcool solforoso può adoperare 10 grammi di solfito di calce.

Nel secondo caso il rimedio è più difficile e occorrerà travasare subito sce-

gliendo le ore più fredde della notte e aggiungendo, dopo il travaso, da 15 a 20 grammi di solfito di calce o molto meglio, $1/5$ di litro di alcool solforoso per ettolitro.

Io mi sono manifestato più volte contrario al solfito di calce, ma quando non si può avere alcool solforoso e quando il rimedio è urgente, si deve ricorrere anche a questo che è sempre un male minore della completa perdita del vino. F. V.

NOTIZIE VARIE.

L'Amico del contadino (supplemento domenicale del nostro *Bullettino*) va man mano diffondendosì o siamo gratissimi ai nostri soci che finora ne curarono la larga diffusione. Per ottenere anche con questo modo, la popolarizzazione delle cognizioni agricole, raccomandiamo ai soci di voler continuare ad adoperarsi perchè il modesto periodico ottenga sempre maggior ampia diffusione.

Siccome siamo grati, e moltissimo a coloro che ci fanno osservazioni, notiamo qui le due principali mosseci:

1. Bisognerebbe che l'*Amico del contadino* si occupasse anche di suggerimenti igienici adatti alla numerosa classe di operai che lavora i campi.

Rispondiamo: che saremo molto riconoscenti alla benemerita classe dei medici condotti che sono in continuo contatto coi contadini, se ci vorrà mandare scritti popolari e brevi, intorno alle norme per conservare la salute nelle varie stagioni e nelle differenti condizioni della nostra provincia. Intanto, uno fra i migliori nostri medici, ci ha promesso di mandare di quando in quando delle note igieniche, addatte agli agricoltori.

2. Ci venne osservato anche, che i prezzi delle derrate agricole, da noi pubblicati, se rappresentano la media del mercato udinese, non sono conformi alla realtà dei contratti che si vanno stipulando in provincia.

Anche noi siamo convinti che i prezzi del mercato di Udine, per varie ragioni, non sieno conformi a quelli che realmente si verificano, e quasi sempre sieno molto inferiori. Per rimediare non ci sarebbe che un provvedimento molto semplice: tutti i nostri soci che fanno delle vendite, abbiano la cortesia di comunicarcele; noi sotto il listino ufficiale, stamperemo i prezzi realmente ottenuti da chi vende derrate all'ingrosso e ben scelte. Siamo certi che in questo modo, i nostri soci si gioveranno reciprocamente.

Manterremo il segreto sul nome dell'informatore, affine di non compromettere in alcun modo patti eventuali.

∞

Concorso pel miglioramento delle varietà locali di frumento. — Allo scopo di promuovere o favorire un accurato, intelligente e lungo lavoro di selezione, la Reale Accademia di Agricoltura di Torino bandisce un concorso fra gli agricoltori più volenterosi, stabilendo *premi pel valore complessivo di L. 1000*, da assegnarsi a quelli fra i concorrenti che a giudizio di apposita Commissione da essa nominata ne saranno giudicati meritevoli; limitando per ora il Concorso al solo *frumento*, essendo questo il cereale piu importante e di più generale coltivazione e quello altresì che fu maggiormente colpito dalla concorrenza d'oltre mare.

∞

Una pratica deliberazione della Scuola libera di agricoltura di Torino. — In seguito alla deliberazione del Consiglio provinciale di Torino, di rimandare ad una prossima sessione ogni sua decisione in merito alla fondazione di una Cattedra ambulante di agricoltura per quella provincia, il Collegio degli insegnanti della Scuola libera di agricoltura, onde nel frattempo alla provincia non abbiano a mancare i benefici risultati che si attendono dalla accennata Cattedra, ha deliberato di *seguitare* nei disimpegno delle funzioni che a questa spetterebbero.

Notiamo come la Scuola libera di agricoltura di Torino, secondo il suo statuto, ha per iscopo di estendere i suoi insegnamenti a tutti coloro che hanno interesse ad apprendere norme razionali per la tenuta delle aziende agrarie; di promuovere e diffondere il progresso agrario con tutti i mezzi di cui può disporre.

A tale effetto tiene nell'aula le sue lezioni orali, frequentate con profitto da tutte quelle persone, alle quali un certo grado di coltura, permette di arricchirsi la mente delle nozioni scientifiche piu utili e di più frequente applicazione; ma il suo programma non sarebbe completo, se l'operosità dei suoi insegnanti non le permettesse di portare nelle campagne e fra i contadini quelle cognizioni pratiche, che tanto giovano all'incremento di ogni ramo della più negletta fra le industrie.

Appendice

POLLICOLTURA.

I gallinacei. — Origine del genere *gallus*

(*Appunti* presi alle lezioni che si tengono presso la *Sezione agraria* annessa alla r. Scuola normale femminile di Udine.

La pollicoltura ha per iscopo l'allevamento razionale dei polli, affine di trarne il massimo vantaggio. I polli appartengono alla classe degli uccelli e all'ordine dei gallinacci, ordine paragonabile, per importanza, ai ruminanti tra i mammiferi. Si possono ancora considerare suddivisi in *gallinacei* propriamente detti e in *colombidi*.

I primi distinti da una copertura cornea che ne protegge le narici, i secondi da una copertura membranosa: i primi sono polligami, i secondi monogami.

I gallinacei propriamente detti si sogliono ancora volgarmente suddividere in palmipedi (oche, anitre, cigni) e non palmipedi (polli, fagiani, galline faraone, ecc.). Alla seconda categoria appartiene il genere *gallus*, che è il più importante fra i volatili domestici.

Stabilire da quale specie selvatica provenga il genere *gallus* non è agevole cosa; domestico fino da tempi remotissimi, non lo si trova più nella integrità delle sue forme attuali, allo stato selvaggio.

Sembra però che abbia avuto la sua origine nelle foreste dell' India, ove tuttavia trovasi il gallo Bankiva, più vicino per l'aspetto e per i suoi costumi al gallo domestico di altre specie selvatiche, pure ad esso un po' somiglianti, come ad esempio il gallo di montegna, comune sul bergamasco, nel Tirolo, sui nostri monti. Il nome stesso *gallus*, dal sanscritto *canto per tempo,* maggiormente ci conferma in tale supposizione, avvalorata anche dall' esperienza che ci dimostra evidentemente come un clima caldo e temperato ne favorisca lo sviluppo e l' abbondante produzione di uova.

Vi è convenienza nell'allevamento rezionale dei polli?

L' importanza della coltura di questi gallinacei, che amano relativamente i climi temperati e caldi, va diventando sempre maggiore in Italia, perchè le nostre esportazioni di uova e di polli aumentano sensibilmente ogni anno, trovando facile smercio sui mercati esteri di regioni più fredde.

Col denaro ricavato dalla vendita delle uova e dei polli, l'accorta massaia provvede quasi sempre buona parte delle derrate necessarie alla propria famigliuola. E la brava padrona di casa paga di buon grado ad un prezzo un po' elevato il grosso pollo che fornirà alla sua mensa cibo gradito e sano.

I mammiferi in generale danno sul loro peso dal 50 al 60 per cento di carne utile per l'alimentazione dell'uomo; orbene, tale quantitativo è sempre superato, e spesso di molto, nei gallinacei.

Con dati precisi rileveremo ora all'evidenza l' utilità che si ritrae dall'allevamento dei polli. Una gallina ben scelta produce in un anno da 80 a 100 uova, che al prezzo medio di cent. 6 rappresentano lire 6. Oltre a ciò produce in un anno circa 40 chilogrammi di escrementi (pollina), i quali, oltre molte altre sostanze utili, contengono circa il 2.5 per cento di azoto e circa il doppio di fosfati, di modo che ogni gallina fornisce annualmente all'agricoltore circa un chilogrammo di azoto, gli dà cioè un ottimo concime del valore di lire 2, tenuto calcolo soltanto del prezzo dell'azoto assimilabile. Una buona gallina adunque dà origine presso a poco alla rendita annua di

lire 8. Per il suo mantenimento occorrono da 25 a 30 chilogrammi di grano del prezzo di circa lire 5, di più si calcola un dispendio annuo di lire 1 per altre spese varie; in totale dunque il mantenimento di una gallina richiede la somma di circa lire 6. Perciò ogni pollo, anche alimentato con materiali che costano e che sarebbero altrimenti utilizzabili, rende circa il 25 per cento del capitale da esso richiesto.

Ben inteso che la rendita è assai maggiore là ove si utilizzano per la cura dei polli forze che altrimenti andrebbero perse, affidandoli alla custodia delle donne e dei fanciulli, e si usano per loro cibo materiali che non si possono tradurre in denaro, come gli scarti dei grani, le i rifiuti di cucina, erbe, le radici, i vermi, le chiocciole di cui avidamente si nutrono i polli allevati all'aperto, e le ortiche stesse, che si usano in modo speciale per la nutrizione dei tacchini.

L'utilità che si ritrae dalla coltura dei polli è dunque cosa evidente, riuscirebbe però assai più redditiva se venisse esercitata con maggiore intelligenza di quanto si faccia al presente in generale.

Importanza della scelta di una razza addatta alle proprie condizioni. — Razza nostrana - suo deperimento - necessità di migliorarla mediante la selezione e gli incroci. — Bisogna riformare il pollaio con individui scelti e giovani entro un breve tratto di tempo.

Perchè i polli ci procurino un reddito compensatore occorre che sieno di razza appropriata allo scopo che l'allevatore si prefigge, che sieno bene scelti, cioè sani, perfetti e forniti di tutti i caratteri propri alla razza che li distingue; infine è necessario che vengano allevati in ambienti propri a questa coltura e con le cure volute. L'importanza della razza da scegliersi è cosa essenziale: le cure più intelligenti, assidue e costose, dedicate a piante od animali non adatti alle nostre condizioni di suolo e di clima, hanno sempre per effetto un meschino tornaconto.

Le razze di polli possono essere scelte o in vista del loro prodotto in uova o per le loro attitudini covatrici, o per il prodotto in carne, e in alcuni siti per anco si allevarono polli avendo di mira le loro attitudini al combattimento, come avenne in Inghilterra e in Ispagna, ove la razza belligera, porgendo gradito spettacolo agli amatori di giuochi pressochè barbari, offrì il mezzo agli speculatori di trarne agevolmente larghi guadagni.

La coltura dei polli è assai trascurata nei nostri poderi, tuttavia al giorno d'oggi si contano anche da noi numerosi allevatori intelligenti che sanno ritrarre da tale industria considerevole guadagno. E in pochi anni si sono moltiplicati gli scritti che offrono le buone norme pratiche da essi seguite e si sono rese grado grado più perfette le macchine covatrici, le macchine per l'allevamento dei pulcini, e quelle per l'ingrasso artificiale dei polli. Quindi se in altro tempo era pregiata la gallina buona covatrice, docile chioccia, oggi tale attitudine è poco o punto ricercata per la grande perfezione raggiunta dalle macchine covatrici, con le quali si fa schiudere regolarmente, in ogni stagione, con poca spesa, un numero considerevole di uova. Ed è per questo che l'industria della pollicoltura riguarda al presente come ottima quella razza che dà prodotto abbondante di uova e di carne e che raggiunge in pochi mesi sufficiente sviluppo per essere sottoposta all'ingrasso.

Le numerose e pregiate razze, che si possono annoverare oggidì, derivano certamente tutte da un unico tipo, sottoposto a una lunga serie di selezioni, di incroci e di cure intelligenti, per cui s'ottenne il massimo perfezionamento nelle varietà da esso presentate. Ognuna di tali razze si distingue oggi dalle altre per attitudini speciali, per caratteri esterni di piumaggio, taglia, portamento, ecc.; molte soffrono e degenerano trasportate in climi diversi dal proprio o nutrite in modo differente da quello adottato nel paese di loro produzione; alcune richiedono

cure speciali nella prima età, tutte debbonsi tenere in recinti appositi qualora si voglia mantenere intatto il tipo di ciascuna. Le razze costituite da individui, che raggiungono presto completo sviluppo e grosso peso in carne fine e delicata o che producono molte uova, pure costando parecchio per il loro mantenimento, convengono presso i grandi centri, le ricche città, ove l'industria della pollicoltura, perchè assai redditiva, si esercita in appositi stabilimenti, in cui funzionano per lo appunto numerose macchine sotto la sorveglianza di personale adatto. Ma le razze pregiate e di costo, le razze che richiedono recinto per il loro allevamento non convengono sempre per il podere, ove devesi scegliere una gallina che, all'attitudine di produrre uova numerose e grosse e buona e abbondante carne, aggiunga il pregio della rusticità, sia cioè atta a cercare da sè nei cortili, nelle stalle, nei campi, la maggior parte di quanto le è necessario per la sua nutrizione, riducendo così minima la spesa per il suo mantenimento. E tale sarebbe la nostra gallina di razza comune, nel suo tipo primitivo e puro, al presente quasi scomparsa dai nostri poderi.

Il deperimento della nostra razza comune ebbe origine dagli allevamenti irrazionali e dalla nessuna cura nella scelta dei riproduttori; ma più che tutto fu conseguenza dell'introduzione di razze esotiche, poco opportune ad essere incrociate con la nostrana, come la Cocincinese e la Brahma-Pootra. Queste, essendo di grossa taglia e adorne di ricco piumaggio, illusero i comuni coltivatori e diedero origine in tutti i pollai alla più deplorevole confusione e al danno di non avere più il pollo economico e grandemente compensatore, quale può darci anche la razza comune se accuratamente allevata. Egli è perciò che vuolsi ricorrere a tutti i mezzi più acconci per ricondurre sollecitamente a migliori attitudini questa razza pregevolissima. E i mezzi principali per ottener questo scopo sono i seguenti: selezione ed incrocio. Cioè, scelta accurata degli allievi migliori, più sani, a caratteri manifesti della razza nostrana e introduzione nel pollaio di un individuo di razza scelta, ma di qualità consimili alla nostrana. I caratteri più comuni che si debbono considerare nella gallina nostrana per procedere a tale selezione sono i seguenti: taglia mediocre, corpo pesante, colore bruno o screziato di giallo, gambe corte e nude, cresta abbondante ripiegata da un lato e ciuffo di penne alla testa. Si rifiutano le galline con zampe grosse, di color giallo, essendo questo indizio, quasi certo, di carne coriacea e poco saporita.

Da un pollaio fornito di 6 a 10 galline, scelte con tale criterio, e in cui siasi introdotto ad esempio un gallo della robusta razza Langshan o di razza inglese da combattimento, si ottengono ottimi allievi sui quali si procede poi, per parecchie generazioni, ad una medesima scelta accurata. Per ottenere l'intento è necessario però di *riformare* il pollaio con individui scelti e giovani entro un breve tratto di tempo, cioè è necessario di rifornire il pollaio nel quarto anno con giovani e forti galline (provenienti dalle covate dell'anno precedente) e con un nuovo gallo della pura razza scelta. E ciò perchè una gallina dà generalmente abbondante prodotto di uova nel suo secondo e terzo anno di età, dal terzo in poi la produzione diminuisce e il costo del suo mantenimento supera infine il suo reddito. Ciò che dicesi a questo proposito per la nostrana, intendesi anche per tutte le altre razze, specialmente se allevate in recinti ristretti, non essendovi convenienza di oltrepassare mai con alcuna il quarto anno di età.

Alcune razze pregiate europee. — Polverara o Padovana. — Crèvecoeur. — Di Houdan. — Della Flèche. — Dorking.

Fra le numerose razze di polli ciascuno può certamente scegliere la più adatta alle speciali sue condizioni, quella che per tal modo può offrirgli la maggiore probabilità di riuscita. Descriverle tutte non è cosa di poco momento; ci limiteremo quindi ad accennarne alcuna tra le principali, tra

quelle cioè che presentano caratteri maggiormente utili alla maggioranza dei nostri coltivatori.

Fra le razze italiane noteremo la Polverara o Padovana di cui havvene due varietà principali: una di color nero, l'altra a piumaggio bianco, ambedue senza cresta in luogo della quale portano un cuscinetto carnoso, detto fungo, che serve di base ad un ciuffo abbondante di penne ed hanno pure un ciuffo di penne in luogo dei barbigli che mancano affatto. La Padovana ha gambe fine e corte, dà carne saporita ed è buona produttrice di uova, dalle quali però non si possono trarre pulcini di facile e precoce allevamento. Il suo piumaggio non conserva a lungo il proprio colore e nelle mute successive il bianco ed il nero si alternano in modo particolare nelle penne del ciuffo. È razza da recinto ed ha bisogno di trovar facilmente alla sua portata il cibo necessario, perchè le penne del suo ricco ciuffo ne impediscono la libera vista, specialmente nei giorni di pioggia, in cui si abbassano fino a coprirne gli occhi.

Fra le straniere e più precisamente fra le razze francesi accenneremo la Crèvecoeur, che ricorda la Polverara per i suoi caratteri esterni, ma possiede un più alto grado di perfezionamento. Questa razza, nella sua purezza, ha penne nere a riflessi metallici, taglia discreta, dosso quasi orizzontale, cresta doppia nel gallo in forma di due brevi corna erette e lunghi barbigli pendenti. Ha ricco ciuffo, che nelle mute successive presenta anche penne bianche nella parte posteriore, zampe delicate, con quattro dita di color nero bluastro. La Crèvecoeur ha scheletro leggerissimo ($^1/_8$ circa del peso totale), dà carne eccellente, produce molte e belle uova bianche e pulcini precoci di pronto e facile ingrasso. All'età di 5 a 6 mesi raggiunge il completo sviluppo e i pulcini, a tre mesi, si possono sottoporre all'ingrasso per essere mangiati 15 o 20 giorni dopo. È cattiva covatrice ed esige, specialmente da noi, molte cure nella sua prima età. I pulcini si nutrono durante i primi otto giorni con uova sode, mollica di pan raffermo e qualche foglia di lattuga o di radicchio, il tutto ben bene sbricciolato e mescolato, oppure con una pappa di latte e mollica di pan raffermo; in seguito si usano pastoni fatti con latte spannato e farina di orzo, miglio e risina, e dopo i due mesi si alternano i pastoni con altri grani, come frumento e granoturco. Questa bella ed eccellente razza esige per il suo allevamento località sana, perfettamente asciutta.

La Francia conta ancora tra le migliori sue razze quella di Houdan e quella della Flèche. La prima ha piumaggio nero e bianco, talvolta vi si associa il color giallo paglierino, porta ciuffo, ha cresta triplice e becco adunco, zampe di color grigio piombo con tre dita anteriori e due posteriori sovrapposte. Dà buona carne, molte uova, che depone fin dal mese di gennaio, e non è esigente per il suo mantenimento. La seconda è più volominosa delle due precedenti, ma meno precoce. Ha piumaggio aderente al corpo quasi sempre nero con riflessi metallici verde-violetto, cresta in forma di corna, inclinate verso il becco, di color rosso intenso come i lunghi bargigli, larghe membrane bianche intorno ai fori auricolari, ciuffo quasi nullo e zampe robuste di color grigio nerastre. È più rustica delle due precedenti e, fatta adulta, si adatta a cibo meno scelto, purchè abbondante.

La Dorking è presso gli inglesi la prima e più pregiata razza: essa annovera parecchie varietà distinte dal colore del loro piumaggio; la più comune è grigio giallastra. Ha taglia considerevole, cresta semplice ed è priva di ciuffo. Come la Houdan, si distingue per un quinto dito (un secondo pollice) a ciascuna zampa, mobile come se fosse fissato alla medesima soltanto per mezzo della pelle. Produce molte e belle uova, dà carni abbondanti e delicate e pulcini precoci, di facile e pronto ingrasso, purchè si segua il metodo d'allevamento per loro usato dai coltivatori inglesi. Il suo cibo in Inghillerra consiste in pastone duro, fatto con farina d'orzo e di avena mescolate, e in grani cotti, preferendo il granoturco e l'orzo.

I pulcini, perchè assai delicati, difficilmente riescono a raggiungere il completo sviluppo se non si evita per loro l'influenza del freddo e dell'umido. Questa razza, che esige assolutamente località sana ed asciutta, non si acconcia ai rinchiusi se non a condizione di offrirle uno spazio relativamente ampio, ricoperto di zolle erbose e fornito di qualche arbusto. Di tale sua esigenza non vi ha dubbio per noi, poichè nel pollaio della nostra r. Scuola normale, dove si allevarono, per lo appunto, anche galline di razza Crèvecoeur e Dorking, vedemmo quest'ultime deperire sensibilmente in luogo ristretto e riacquistare la primiera vigorìa e vivacità tosto poste in più ampio spazio.

(Continua) M. Baldo.

Libri inviati in dono all'Associazione agraria friulana.

R. Accademia dei Georgofili di Firenze. — Atti, serie IV, vol. XX, dispensa I.

R. Istituto veneto di scienze lettere ed arti. — Atti, serie VII, tomo VIII, dispensa IV e V.

R. Istituto lombardo di scienze e lettere. — Rendiconti, serie II, vol. XXX, fasc. VII e IX.

R. Stazione agraria di Forlì. — Annali, fasc. XXIV e XXV, 1895-96.

R. Istituto tecnico Antonio Zanon in Udine. — Serie II, anno XIV, 1896.

Dott. Gino Cugini. — Le stagioni sperimentali agrarie italiane vol. XXX, fasc. III.

Bulletin de la Societé nationale d'Acclimatation de France, mars e avril 1897.

Comizio agrario di Modena. — Relazione annuale pel 1896, e parere motivato sull'ordinamento della partecipanza di Nonantola (legge 4 agosto sui domini collettivi).

Camera di commercio ed arti della provincia di Udine. — Appunti al disegno di legge del ministero delle finanze, sulla imposta di ricchezza mobile.

Dott. Tito Poggi. — Le Cattedre ambulanti d'agricoltura, 1897.

Associazione agraria del Basso Veronese. — Relazione del Consiglio d'amministrazione, anno 7.°, esercizio 1896.

Dott. Federico Viglietto, redattore

LIBRO DI DOMANDE ED OFFERTE.

UDINE, 1897 — TIPOGRAFIA DI GIUSEPPE SEITZ.